Моя кулинарная библиотечка

Лечо, консервированные овощи и блюда из них

Лечо
с.3

Ассорти
с баклажанами
и айвой
с.100

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вашему вниманию предлагается книга рецептов.

- Лечо, консервированные овощи и блюда из них
  - ЛЕЧО
  - ОСТРАЯ ЗАКУСКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
  - ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ГРУЗИНСКИ
  - ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МОРКОВЬЮ
  - ПЕРЕЦ ПЕЧЕНЫЙ С БРЫНЗОЙ
  - ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ ПО-ЧЕШСКИ
  - ЛЕЧО
  - ЛЕЧО ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ТОМАТНЫМ ПЮРЕ
  - ПАПРИКАШ
  - ПЕРЕЦ С ПОМИДОРАМИ ПО-БОЛГАРСКИ
  - ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА, ЧЕРНОСЛИВА И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
  - ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ВОСТОЧНОМУ
  - САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
  - ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ
  - ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-УЗБЕКСКИ
  - САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ
  - САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ
  - ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ И МОРКОВИ
  - САЛАТ «ЗАКУСОЧНЫЙ»
  - САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И МОРКОВИ
  - ЗАКУСКА «ОГОНЕК»
  - ОВОЩНОЕ АССОРТИ
  - САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ
  - САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И МОРКОВИ
  - ВИНЕГРЕТ
  - ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЛУКА
  - САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ
  - ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ, ЛУКА И ХРЕНА
  - ЗАКУСКА ИЗ ФАСОЛИ И ЗЕЛЕНИ
  - САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ И КАПУСТЫ
  - ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД
  - СМЕСЬ ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ
  - СМЕСЬ ДЛЯ СУПА
  - ИКРА БАКЛАЖАННАЯ С ОВОЩАМИ
  - БАКЛАЖАННАЯ ИКРА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
  - БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
  - КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ С ПАТИССОНАМИ

- ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ
- ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В ЯБЛОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ
- ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ ВО ФРУКТОВО-ЯБЛОЧНОМ СОКЕ
- ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ
- КАБАЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
- ИКРА КАБАЧКОВАЯ (1-й способ)
- ИКРА КАБАЧКОВАЯ (2-й способ)
- ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ, КАБАЧКОВ И ПЕРЦЕВ
- САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ ДЛЯ СКОРОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ
- САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ
- САЛАТ КВАШЕНЫЙ
- КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ
- КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ
- КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ЯБЛОКАМИ
- ИКРА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ
- КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С МОРКОВЬЮ
- КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ ПО-ГРУЗИНСКИ
- КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ С КЛЮКВОЙ (ИЛИ БРУСНИКОЙ)
- КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С ПЕРЦЕМ
- КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ СО СЛИВАМИ
- САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ
- САЛАТ ИЗ ПЕРЕЗРЕЛЫХ ОГУРЦОВ
- ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ
- ПЕРЕЦ С КАБАЧКАМИ И ЯБЛОКАМИ
- ПЕРЕЦ С ОГУРЦАМИ
- ПИКУЛИ СОЛЕНЫЕ
- СОЛЕНЬЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО ОСТРОГО БЕЛОГО ПЕРЦА
- САЛАТ ИЗ ПЕРЦА
- ИКРА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА
- ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ
- САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ ПО-ЧЕШСКИ
- СВЕКЛА С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ
- ЧЕРЕШКИ ЛИСТЬЕВ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ
- ПОМИДОРЫ С МЯТОЙ
- САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ С КАПУСТОЙ
- САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-БОЛГАРСКИ

- САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-УКРАИНСКИ
- ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ
- ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-БОЛГАРСКИ
- ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-МОЛДАВСКИ
- САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ «ПРОВАНСАЛЬ»
- САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ
- САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ
- САЛАТ ГРИБНОЙ С ВЕТЧИНОЙ
- САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ
- САЛАТ «СЕЛЬСКИЙ» ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ
- САЛАТ «СЕЛЬСКИЙ» СЛОЖНЫЙ
- САЛАТ «СЕЛЬСКИЙ» С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ
- САЛАТ С НАВАГОЙ И ОГУРЦАМИ
- САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ И МАРИНОВАННЫМИ ФРУКТАМИ
- САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
- ВИНЕГРЕТ С МЯСОМ
- ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ
- ГРИБЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
- ГРИБНОЙ БУЛЬОН (1-й СПОСОБ)
- ГРИБНОЙ БУЛЬОН (2-й СПОСОБ)
- СУП ЗЕЛЕНЫЙ ИЗ КОРЕНЬЕВ С КЛЕЦКАМИ И ПИРОЖКАМИ
- БОРЩ «КИЕВСКИЙ»
- ПОСТНЫЙ БОРЩ С ГРИБАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
- ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
- ЩИ СБОРНЫЕ
- ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (1-Й СПОСОБ)
- ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (2-Й СПОСОБ)
- ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОЛОВИЗНОЙ
- СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ
- СОЛЯНКА ЖИДКАЯ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ПО-СТАРИННОМУ
- РЫБНАЯ СОЛЯНКА С КИСЛЫМИ ЯБЛОКАМИ
- ТЫКВЕННАЯ КАША
- САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЬЮ
- ХОЛОДНОЕ ОТВАРНОЕ МЯСО С ГРИБАМИ
- ГОВЯДИНА ПО-ГОЛЛАНДСКИ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ
- ЗАЛИВНОЕ ИЗ ВЕТЧИНЫ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ
- НАЧИНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ
- САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

- САЛАТ ИЗ ТЕРТОЙ МОРКОВИ С ВАРЕНЬЕМ И ОРЕХАМИ
- ПШЕННАЯ КАША С ФРУКТАМИ И МЕДОМ
- СУП ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ С МАКАРОНАМИ
- СУП ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ
- ТЫКВА С УРЮКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ
- ТОМАТНЫЙ СОУС БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- ОВОЩИ ДЛЯ ЗАПРАВКИ СУПОВ (СУХАЯ ЗАСОЛКА)
- ОВОЩИ ШИНКОВАННЫЕ (СУХАЯ ЗАСОЛКА)
- ЗАПРАВКА ДЛЯ ЗЕЛЕНЫХ БОРЩЕЙ (СУХАЯ ЗАСОЛКА)
- ОВОЩНАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ СУПА
- ИМАМБАЯЛДЫ
- ГЮВЕЧ (1-й способ)
- ГЮВЕЧ (2-й способ)
- САЛАТ «ДОНСКОЙ»
- САЛАТ «ЗИМНИЙ»
- ОВОЩНАЯ СМЕСЬ (1-й способ)
- ОВОЩНАЯ СМЕСЬ (2-й способ)
- САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ
- САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ
- САЛАТ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ
- СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ
- ПЮРЕ МОРКОВНО-ЯБЛОЧНОЕ
- АССОРТИ С БАКЛАЖАНАМИ И ТЫКВОЙ
- РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ
- ЗАКУСКА «РУССКАЯ»
- САЛАТ-АССОРТИ
- САЛАТ ИЗ ПЕРЦА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
- САЛАТ С ЗЕЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
- СОЛЯНКА
- ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ
- ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ
- МАРИНАД-АССОРТИ (1-й способ)
- МАРИНАД-АССОРТИ (2-й способ)
- МАРИНАД-АССОРТИ (3-й способ)
- МАРИНАД-АССОРТИ (4-й способ)
- МОЛОТЫЕ ОВОЩИ В ЖИРУ
- МОЛОТЫЕ ОВОЩИ В УКСУСЕ
- СМЕСЬ ОВОЩНАЯ
- АССОРТИ С БАКЛАЖАНАМИ И АЙВОЙ
- АССОРТИ ОВОЩНОЕ
- ИКРА-АССОРТИ (1-й способ)

- ИКРА-АССОРТИ (2-й способ)
- СОК ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С САХАРОМ
- СОК ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ
- СОК КАПУСТНО-МОРКОВНЫЙ
- СОК КАПУСТНО-СВЕКОЛЬНЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ
- СОК КАПУСТНО-КЛЮКВЕННЫЙ
- СОК КАПУСТНО-СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ
- НЕКТАР ИЗ МОРКОВИ
- СОК СВЕКОЛЬНО-КАПУСТНЫЙ
- РАССОЛ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ
- НАПИТОК ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ
- СОК ИЗ ОГУРЦОВ НАТУРАЛЬНЫЙ
- СОК ИЗ ПЕРЦА НАТУРАЛЬНЫЙ
- ТЫКВЕННЫЙ СОК С КРЫЖОВЕННЫМ
- СОК ТОМАТНЫЙ С МЯКОТЬЮ
- СОК ИЗ ПОМИДОРОВ И КАПУСТЫ
- СОК ИЗ ПОМИДОРОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА
- СОК ТОМАТНО-ОГУРЕЧНЫЙ
- НАПИТОК ОВОЩНОЙ
- СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ
- СОУС ТОМАТНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ
- СОУС ТОМАТНЫЙ С ЯБЛОКАМИ
- СОУС ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ
- СОУС ТОМАТНЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ
- СОУС ТОМАТНЫЙ ПО-МАКЕДОНСКИ
- СОУС ИЗ ПЕРЦА
- СОУС «ТКЕМАЛИ» ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ
- АДЖИКА (1-й способ)
- АДЖИКА (2-й способ)
- АДЖИКА ДОМАШНЯЯ
- АДЖИКА «МЯГКАЯ»
- АДЖИКА «ПИКАНТНАЯ»
- ПАСТА ТОМАТНАЯ
- ПАСТА ТОМАТНАЯ ОСТРАЯ
- ПАСТА ТОМАТНО-СЛИВОВАЯ
- ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА
- ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК
- ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
- ПРИПРАВА ИЗ АБРИКОСОВ

Лечо, консервированные овощи и блюда из них

ЛЕЧО

500 г болгарского перца
500 г помидоров
200 г репчатого лука
150 мл растительного масла
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
1 ст. ложка соли

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. В кастрюле нагреть растительное масло, положить лук, болгарский перец, помидоры.

Тушить 15 мин., положить соль, влить уксус, разложить по банкам, укупорить.

ОСТРАЯ ЗАКУСКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

1 кг болгарского перца
6 – 8 зубчиков чеснока
1 стручок острого красного перца
70 мл столового уксуса
200 мл растительного масла
2 ч. ложки сахара
1 ст. ложка соли

Болгарский перец вымыть, удалить семена, обжарить на растительном масле.

Чеснок очистить и вымыть. Чеснок и острый перец измельчить, положить соль, сахар.

Перец и приправу уложить слоями в банки, влить уксус.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг репчатого лука
500 г сливы
4 – 6 зубчиков чеснока
1 стручок красного острого перца
50 мл растительного масла
1 ст. ложка лимонного сока
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
2 ч. ложки сахара
2 ч. ложки соли

Сливу вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком.

Чеснок очистить, вымыть.

Острый перец вымыть, пропустить через мясорубку вместе с чесноком.

Сливу и лук выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, растительное масло.

Варить, помешивая, на слабом огне 5 – 7 мин.

Смешать с острым перцем, чесноком и уксусом.

Переложить в банки.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МОРКОВЬЮ

1 кг баклажанов
2 – 3 моркови
3 луковицы
100 мл растительного масла
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
2 ч. ложки соли

Баклажаны нарезать кружочками, посолить. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами.

Баклажаны выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (70 мл), жарить с обеих сторон до готовности. Морковь и лук обжарить в оставшемся растительном масле.

Баклажаны, морковь и лук уложить в банки. В каждую банку влить уксус. Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить, перевернуть вверх дном.

ПЕРЕЦ ПЕЧЕНЫЙ С БРЫНЗОЙ

5 кг сладкого перца
500 г брынзы
300 г растительного масла

Красные сладкие перцы испечь, затем очистить от семян и кожицы, размять. Добавить брынзу и растительное масло.

Все хорошо перемешать и разложить в банки емкостью 0,35 л. Стерилизовать их 20 мин.

ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ ПО-ЧЕШСКИ

10 кг сладкого перца
100 – 150 г корня хрена
150 – 200 г чеснока
40 – 50 г зелени укропа
Для заливки:
1 л томатного сока
25 – 30 г соли

Подготовить перцы (см. выше). Корень хрена очистить и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, зелень нарезать.

Приправы положить на дно банок и сверху. Перцы плотно уложить в банки, вкладывая один в другой. Залить их кипящим томатным соком с солью.

Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 – 40 мин., двух– и трехлитровые – 50 – 60 мин.

ЛЕЧО

1,3 кг сладкого перца
1 кг помидоров
250 г репчатого лука
40 – 60 мл воды
15 – 20 г соли
щепотка молотого черного перца

Зрелые мясистые перцы вымыть, обрезать с концов и удалить семена. Перцы нарезать полосками шириной 5 – 8 мм (или кусочками). Помидоры измельчить ломтиками толщиной 3 – 4 мм. Лук очистить и измельчить.

Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2 – 3 ст. ложки воды и тушить под крышкой 10 мин.

Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (перцы должны быть покрыты соком).

Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 45 мин., трехлитровые – 60 мин.

ЛЕЧО ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ТОМАТНЫМ ПЮРЕ

1 кг сладкого перца
220 г томатного пюре
50 г сахара
30 г соли

Зеленые и красные перцы тщательно промыть, освободить от плодоножек, перепонок и семян. Затем еще раз промыть и нарезать квадратиками.

Зрелые томаты тоже вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. Протереть массу через сито, положить в кастрюлю и уварить до уменьшения в объеме в 3 раза.

В полученное томатное пюре опустить нарезанный перец. Посолить, добавить сахар, перемешать, прокипятить 10 мин.

Горячую массу разложить в подготовленные банки (до краев) так, чтобы перец был полностью покрыт томатным пюре.

Прикрыть банки крышками.

Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 25 мин., литровые – 30 мин.

После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном и остудить.

Хранить в холодном, сухом помещении.

ПАПРИКАШ

9 кг сладкого перца
3 кг помидоров
50 – 60 г зелени петрушки
Для заливки:
1 л томатного сока
20 г соли

Перцы вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать крупными кусочками. Бланшировать 3 – 4 мин. в кипящей воде и сразу же остудить в холодной.

Мелкоплодные помидоры вымыть вместе с перцем и слоями уложить в банки.

Нарезанную зелень положить на дно. (Крупные помидоры нарезать дольками и положить на дно и поверх перца.)

Залить овощи кипящим томатным соком с солью.

Стерилизовать литровые банки в кипящей воде 50 мин.

ПЕРЕЦ С ПОМИДОРАМИ ПО-БОЛГАРСКИ

5 кг сладкого перца
7,5 кг помидоров
2 кг репчатого лука
200 г зелени петрушки
1 л растительного масла
70 г сахара
80 г соли

Перцы вымыть, вырезать семена, нарезать плоды крупными кусочками. Слегка обжарить в растительном масле.

Лук почистить, нарезать кольцами и тоже поджарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема.

Затем добавить в помидоры, при помешивании, соль, сахар и 400 мл растительного масла.

Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить по банкам.

Стерилизовать литровые банки в кипящей воде 40 мин.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА, ЧЕРНОСЛИВА И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

500 г репчатого лука
200 г чернослива
200 г болгарского перца
5 – 6 зубчиков чеснока
50 мл растительного масла
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
1 ч. ложка сахара
1/2 ч. ложки порошка горчицы
2 ч. ложки соли

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Чернослив вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками.

Болгарский перец вымыть.

Удалить семена, мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Лук, чернослив и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, добавить растительное масло.

Тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Добавить чеснок, влить уксус, перемешать.

Овощную смесь переложить в банки.

В каждую банку добавить горчицу.

Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать, укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ВОСТОЧНОМУ

500 г репчатого лука
200 г сливы
100 г абрикосов
3 зубчика чеснока
4 яблока
50 мл растительного масла
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
1 ст. ложка лимонного сока
2 чайные ложки сахара
1/2 ч. ложки порошка горчицы, черный молотый перец
2 ч. ложки соли

Яблоки вымыть, очистить от кожицы.

Разрезать пополам, удалить сердцевину. Мякоть натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком.

Абрикосы и сливу вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, мелко нарезать.

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Лук, сливу, абрикосы и яблоки выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром и перцем, добавить растительное масло, тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Добавить уксус, чеснок, перемешать.

Овощи переложить в банки.

В каждую банку добавить горчицу.

Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить в таком положении до полного остывания, убрать на хранение.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

500 г помидоров
500 г болгарского перца
2 моркови
4 луковицы
100 мл растительного масла
2 ст. ложки 9%-ного уксуса
2 ч. ложки сахара
1/2 – 2 ст. ложки соли

Помидоры вымыть, нарезать дольками.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полукольцами.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Помидоры, болгарский перец, лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом.

Добавить соль и сахар, перемешать.

Тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Влить немного воды, перемешать, тушить 5 мин.

Влить уксус.

Салат переложить в банки.

Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ

1 кг зеленых помидоров
100 г ядер грецких орехов
1 стручок острого красного перца
4 зубчика чеснока
1 пучок зелени базилика, приправа для овощей
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
2 ч. ложки сахара
2 ч. ложки соли

Помидоры вымыть, нарезать дольками, посолить и оставить на 10 мин.

Острый перец вымыть, мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Зелень базилика вымыть и нарубить.

Ядра грецких орехов обжарить на сковороде без масла и измельчить.

Острый перец, чеснок, зелень базилика, орехи, приправу для овощей и сахар смешать.

Помидоры уложить слоями в банки, посыпая каждый слой приготовленной смесью.

В каждую банку добавить уксус. Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до остывания, затем убрать на хранение.

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-УЗБЕКСКИ

300 г помидоров
300 г огурцов
2 баклажана
1 кабачок
1 пучок зелени базилика
50 г ядер грецких орехов
4 зубчика чеснока
1 стручок красного острого перца
50 мл столового уксуса
100 мл растительного масла
3 ч. ложки сахара, приправа для овощей
5 – 6 горошин душистого перца
1,5 ст. ложки соли

Помидоры вымыть, нарезать дольками.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Баклажаны и кабачок вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Острый перец вымыть и мелко нарезать.

Ядра грецких орехов нарубить.

Зелень базилика вымыть, измельчить.

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Острый перец, орехи, чеснок, базилик, приправу для овощей, соль и сахар смешать.

Баклажаны и кабачки обжарить в растительном масле.

Баклажаны, кабачки, помидоры и огурцы уложить слоями в банки.

Каждый слой посыпать приготовленной смесью.

В каждую банку положить душистый перец.

Налить разогретое до 70 °С оставшееся растительное масло и уксус.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до охлаждения.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

500 г зеленых помидоров
500 г огурцов
1 пучок зелени укропа
1 пучок зелени петрушки
50 мл растительного масла
1 ч. ложка сахара
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
2 ч. ложки соли

Помидоры промыть холодной проточной водой, затем обдать кипятком.

Снять кожицу, мякоть нарезать тонкими дольками.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Растительное масло нагреть до 70 °С.

Помидоры и огурцы уложить слоями в банки, посыпая каждый слой зеленью укропа и петрушки, солью и сахаром.

В каждую банку добавить уксус и растительное масло.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

СОВЕТ

Если в консервированный салат добавляется чеснок, его нельзя подвергать тепловой обработке.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ

500 г баклажанов
500 г помидоров
3 стручка болгарского перца
3 луковицы
100 мл растительного масла
2 ст. ложки 9%-ного уксуса
1 ч. ложка сахара
5 – 7 горошин черного перца
2 ч. ложки соли

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками.

Баклажаны, помидоры, лук и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, перемешать.

Добавить перец горошком, растительное масло, тушить, помешивая, в течение 15 мин.

Влить уксус, перемешать.

Салат разложить по банкам. Банки накрыть чистыми крышками.

Поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ И МОРКОВИ

700 г кабачков
300 г моркови
3 луковицы
4 – 6 зубчиков чеснока
2 пучка зелени петрушки и укропа
100 мл растительного масла
50 мл столового уксуса
1 ч. ложка сахара
1 ст. ложка соли

Морковь вымыть и очистить. Лук очистить и вымыть.

Кабачки вымыть, нарезать кружочками.

Удалить семена, нарезать кубиками.

Морковь натереть на терке.

Лук нарубить.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить.

Кабачки посолить, обжарить в 70 мл растительного масла.

Лук и морковь посыпать сахаром, обжарить отдельно в оставшемся растительном масле.

Кабачки, лук и морковь перемешать с чесноком и зеленью, уложить в банки.

В каждую банку влить уксус.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить, охладить и убрать на хранение.

САЛАТ «ЗАКУСОЧНЫЙ»

1 кг огурцов
2 луковицы
3 зубчика чеснока
50 – 70 мл растительного масла
50 мл столового уксуса
5 – 7 горошин черного перца
1 ст. ложка соли

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить, измельчить.

Смешать все ингредиенты, посолить, влить уксус и масло. Разложить по банкам, добавить перец, простерилизовать и укупорить.

САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И МОРКОВИ

600 г болгарского перца
400 г моркови
4 луковицы
5 зеленых помидоров
100 мл растительного масла
50 мл столового уксуса
2 ч. ложки сахара, черный молотый перец
2 ст. ложки соли

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать тонкими полосками.

Морковь тщательно вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Помидоры вымыть, мелко нарезать.

Болгарский перец, морковь, лук и помидоры выложить в кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать сахаром.

Помешивая, тушить в течение 10 мин.

Влить растительное масло, перемешать, тушить в течение 5 – 7 мин.

Добавить уксус.

Еще раз перемешать, переложить в банки.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

ЗАКУСКА «ОГОНЕК»

1 кг помидоров
300 г корня хрена
100 г чеснока
2 ч. ложки сахара
1 ст. ложка лимонного сока
2 ст. ложки 9%-ного уксуса
1 ст. ложка соли

Помидоры вымыть, опустить на 3 – 4 мин. в кипяток, снять кожицу. Протереть через сито.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Корни хрена вымыть, очистить, сбрызнуть лимонным соком, пропустить через мясорубку.

Томатное пюре, помешивая, довести до кипения, добавить соль и сахар.

Нагревать в течение 5 – 7 мин.

Влить уксус, добавить хрен и чеснок.

Тщательно перемешать.

Закуску разложить по банкам.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить.

Перевернуть вверх дном, оставить до остывания.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

300 г огурцов
300 г красных и зеленых помидоров
300 г болгарского перца
300 г белокочанной капусты
3 моркови
2 – 3 луковицы
1 пучок зелени петрушки
200 мл растительного масла
50 – 70 мл столового уксуса
1 ч. ложка сахара
6 – 8 горошин черного перца
2 ст. ложки соли

Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Помидоры вымыть, нарезать полукружиями.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать тонкими полосками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Капусту вымыть и нашинковать.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

На дно каждой банки положить перец горошком и зелень петрушки.

Овощи посыпать сахаром и солью, уложить в банки.

В каждую банку влить уксус и растительное масло. Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить, охладить.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ

500 г свеклы
200 г моркови
400 г помидоров
3 – 4 луковицы
1 корень петрушки
50 мл растительного масла
1 ст. ложка 9%-ного уксуса
2 ч. ложки сахара
6 – 8 горошин душистого перца
1 ст. ложка соли

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Морковь, лук и корень петрушки выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, смешать со свеклой.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу.

Мякоть протереть через сито, помешивая, довести до кипения на слабом огне.

Добавить сахар, соль, варить в течение 3 – 5 мин., влить уксус.

В каждую банку положить перец горошком, уложить овощную смесь.

Влить томатный соус.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И МОРКОВИ

500 г стручковой фасоли
300 г моркови
3 – 4 луковицы
5 – 6 помидоров
1 пучок зелени базилика
50 мл растительного масла
40 мл столового уксуса
2 ч. ложки сахара
5 – 7 горошин черного перца
1 ч. ложка черного молотого перца
2 ст. ложки соли

Фасоль вымыть, крупно нарезать.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками.

Зелень базилика вымыть и крупно нарезать.

Морковь, лук и помидоры выложить в кастрюлю, добавить растительное масло.

Помешивая, тушить 10 мин.

Добавить зелень базилика и фасоль.

Положить соль, сахар, перец горошком и молотый перец.

Нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 – 7 мин., влить уксус, перемешать.

Овощную смесь плотно уложить в банки.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить.

Банки перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

ВИНЕГРЕТ

500 г белокочанной капусты
300 г моркови
300 г свеклы
2 зубчика чеснока
1 корень петрушки
40 мл столового уксуса
50 мл растительного масла
лавровый лист
3 – 4 бутона гвоздики, черный молотый перец
1 ст. ложка соли

Капусту вымыть, нашинковать.

Чеснок очистить и вымыть.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Чеснок мелко нарезать.

Капусту, морковь, свеклу и корень петрушки перемешать.

На дно каждой банки положить чеснок, лавровый лист, гвоздику, влить уксус.

Овощную смесь посолить, поперчить, еще раз перемешать, оставить на 10 мин.

Салат уложить в банки.

Растительное масло нагреть до температуры 70 ˚С.

В каждую банку влить растительное масло.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до полного остывания.

ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЛУКА

1 кг репчатого лука
500 г помидоров
100 мл растительного масла
1 ст. ложка лимонного сока
40 мл столового уксуса
1 пучок зелени укропа
3 ч. ложки сахара, лавровый лист
6 – 8 горошин черного перца
1 ст. ложка соли

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками.

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, посыпать сахаром.

Добавить лимонный сок, тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Положить зелень укропа, перемешать.

Влить уксус, еще раз перемешать.

На дно каждой банки положить перец горошком и лавровый лист.

Помидоры и лук уложить в банки слоями.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Простерилизовать, укупорить и охладить.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 кг краснокочанной капусты
300 г болгарского перца
2 – 3 луковицы
100 мл растительного масла
40 мл столового уксуса
1 ч. ложка сахара
2 бутона гвоздики, лавровый лист
6 – 8 горошин черного перца
4 – 5 горошин душистого перца
1 ст. ложка соли

Капусту вымыть и нашинковать.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать тонкими полосками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Капусту, болгарский перец и лук посолить, перемешать, залить уксусом, оставить на 10 мин.

200 – 250 мл воды довести до кипения, положить перец горошком, лавровый лист, гвоздику, сахар, кипятить 5 мин., влить уксус.

Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

Капусту, болгарский перец и лук уложить в банки, залить горячим маринадом.

В каждую банку влить растительное масло.

Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать, укупорить и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ, ЛУКА И ХРЕНА

1 кг свеклы
1 корень хрена
3 – 4 луковицы
40 мл столового уксуса
1 ст. ложка лимонного сока
3 ч. ложки сахара, лавровый лист
2 – 3 бутона гвоздики
1 ст. ложка соли

Свеклу вымыть, очистить и нарезать крупными кусками.

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке, полить лимонным соком, тщательно перемешать и оставить на 15 мин.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами.

300 мл воды довести до кипения, добавить лавровый лист, гвоздику, соль, сахар.

Перемешать, кипятить в течение 3 мин.

Влить уксус, еще раз перемешать.

Свеклу, хрен и лук плотно уложить в банки. Залить горячим маринадом.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить, перевернуть вверх дном, охладить и убрать на хранение.

ЗАКУСКА ИЗ ФАСОЛИ И ЗЕЛЕНИ

1 кг стручковой фасоли
2 пучка зелени укропа
3 – 4 помидора
50 мл столового уксуса
1 ч. ложка сахара, лавровый лист
2 – 3 бутона гвоздики
2 – 3 горошины душистого перца
4 – 5 горошин черного перца
1 ст. ложка соли

Фасоль промыть холодной водой, выложить в кастрюлю, залить холодной водой.

Довести до кипения на слабом огне, посолить и перемешать.

Фасоль варить до готовности.

Отвар слить и процедить.

Зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, протереть через сито.

Отвар довести до кипения, добавить сахар, лавровый лист, гвоздику, черный и душистый перец горошком.

Кипятить в течение 3 мин., положить зелень укропа, влить уксус, перемешать.

Фасоль уложить в банки.

Залить горячим маринадом.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Простерилизовать, укупорить и охладить.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ И КАПУСТЫ

500 г стручковой фасоли
500 г белокочанной капусты
50 мл растительного масла
40 мл столового уксуса
2 ч. ложки сахара
1 ст. ложка соли

Фасоль промыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности.

Капусту вымыть и нашинковать.

Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

Фасоль и капусту уложить слоями в банки, посыпая каждый слой сахаром, солью и поливая уксусом.

В каждую банку налить растительное масло. Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить и охладить.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

300 г кабачков
300 г болгарского перца
250 г помидоров
150 г репчатого лука

Овощи тщательно вымыть в теплой воде, обсушить.

Кабачки и болгарский перец разрезать, удалить семена.

Кабачки нарезать кубиками, перец – кусочками квадратной формы.

Лук очистить, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать небольшими дольками.

Подготовленные кабачки, перец и лук по отдельности погрузить в кипящую подсоленную воду (1/2 ст. ложки на 1 л воды) и бланшировать соответственно в течение 3, 2 и 1 мин.

После бланширования быстро охладить овощи в холодной воде, переложить в дуршлаг и дать воде стечь.

Все овощи смешать.

Овощную смесь разложить по пластиковым контейнерам.

Закрыть контейнеры крышками или герметично укупорить полиэтиленовой пленкой.

Контейнеры поставить в морозильную камеру для замораживания.

СМЕСЬ ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ

500 г моркови
1 стручок красного острого перца
2 – 3 зубчика чеснока
50 г зелени петрушки
50 г зелени базилика

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками среднего размера.

Бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 2 – 3 мин.

Остудить в холодной воде, выложить в дуршлаг.

Перец вымыть, удалить семена и плодоножку, измельчить.

Бланшировать в течение 1 – 2 мин., обдать холодной водой.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Зелень вымыть на плаву, разложить тонким слоем на чистом полотенце, обсушить.

Базилик измельчить, петрушку нарезать кусочками длиной 4 – 5 см.

Все компоненты смешать.

Разложить смесь по пластиковым контейнерам.

Накрыть контейнеры пищевой пленкой.

Поместить в морозильную камеру.

СМЕСЬ ДЛЯ СУПА

500 г шампиньонов
200 г моркови
200 г болгарского перца
по 1 корню петрушки и сельдерея

Шампиньоны перебрать, вымыть, нарезать ломтиками. Бланшировать 2 мин.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Перец вымыть, удалить плодоножки, семена, нарезать. Бланшировать 2 мин., охладить.

Коренья очистить, вымыть, измельчить.

Все смешать, разложить по пакетам и поместить в морозильную камеру.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ С ОВОЩАМИ

На литровую банку:
1 кг баклажанов
350 г помидоров
200 г моркови
200 г репчатого лука
100 г подсолнечного масла
200 г зелени петрушки
перец
сахар
соль по вкусу

Баклажаны помыть, очистить от кожицы и нарезать мякоть соломкой. Посолить, перемешать и дать полежать (30 мин.). Затем отжать, переложить в глубокую посуду с растительным маслом и, помешивая, припустить до мягкости.

Лук почистить и тоже нарезать тонкой соломкой. Спассеровать его с тертой морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Помидоры вымыть, ошпарить и очистить от кожицы. Мякоть нарезать и в отдельной посуде припустить с растительным маслом.

После этого овощи смешать, посолить, поперчить, посыпать сахаром и варить 5 мин. Горячую массу переложить в банки, накрыть крышками и простерилизовать полулитровые банки 10 мин., литровые – 20 мин.

Закатать сразу же.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

7 кг молотых баклажанов
800 г зеленого сладкого перца
400 г красных томатов
100 г томата-пюре (или уваренного томатного сока)
50 г зелени петрушки
1,5 л растительного масла
150 г соли

Плоды промыть и дать воде стечь, обжарить на плите, над сильным пламенем. Обжигание продолжать до полного размягчения мякоти. Запеченные баклажаны охладить, снять с них кожуру и пропустить через мясорубку.

Томаты мелко порубить.

Зелень петрушки промыть и измельчить, удалив пожелтевшие и увядшие листики и стебельки.

Ингредиенты хорошо смешать. Массу уложить в предварительно подготовленные банки.

Стерилизовать литровые банки при температуре 100˚С в течение 2 ч.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

10 кг баклажанов
1 кочан капусты (средних размеров)
400 г моркови
10 кореньев петрушки
10 – 15 небольших веточек сельдерея
1 кг зеленого сладкого перца
3 головки чеснока
2 – 3 веточки укропа
325 г соли
Для заливки:
10 л воды
1 кг соли

Плоды помыть теплой водой, освободить от плодоножек, бланшировать в течение 5 мин. и охладить.

Затем разрезать баклажаны вдоль, но не полностью, а чтобы у завязи они оставались целыми.

Овощи и коренья очистить, помыть, тонко нарезать. Добавить толченый чеснок, соль и хорошо перемешать. Нафаршировать этой массой баклажаны, перевязать их веточками сельдерея. Затем овощи ровными рядами уложить в тщательно промытую и ошпаренную бочку, дно которой выстлано свежими листьями капусты.

Накрыть баклажаны сначала капустными листьями, затем холщовой тряпочкой, а в завершение деревянной крышкой. Осторожно, с одного края, влить рассол и оставить на сутки для брожения.

После этого добавить рассола (его лучше приготовить с запасом) и спустить бочку в подвал – для окончательного брожения. Через месяц баклажаны готовы к употреблению.

Для квашения лучше брать поздние сорта баклажанов.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ С ПАТИССОНАМИ

1 кг патиссонов
1 кг кабачков
На литровую банку:
4 ст. ложки 6%-ного уксуса
1 зубчик чеснока
2 – 3 горошины черного перца
1 гвоздика
1 лавровый листик
20 г свежих листьев пряных растений (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея)
Для заливки:
1 л воды
40 г соли
20 г сахара

Для консервирования в стеклянных банках используют плоды патиссонов диаметром 3 – 6 см, а кабачков – длиной не более 10 см. Более крупные следует разрезать на части.

Овощи тщательно вымыть, вырезать плодоножки и бланшировать (с помощью дуршлага) в кипящей воде 3 – 5 мин. (в зависимости от их размера). Затем сразу же охладить в холодной воде.

До закладки плодов в банку налить уксус, положить чеснок, черный перец, гвоздику, лавровый листик и свежие листья пряных растений.

Приготовить заливку и довести ее до кипения. Затем залить его содержимое банок, накрыть их крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 ˚С. Довести ее до кипения и стерилизовать полулитровые банки 5 мин., литровые – 8 мин., трехлитровые – 12 мин.

После стерилизации банки герметично укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ

6 кг кабачков
200 г чеснока
1 большой пучок петрушки (или укропа)
150 г соли
100 г сахара
500 мл уксуса
1 л растительного масла
перец горошком

Овощи и зелень тщательно вымыть и хорошенько обсушить. Уксус, масло, сахар и соль смешать, довести до кипения в кастрюле. Положить кабачки (диаметром 4 – 5 см), нарезанные кусочками толщиной 1,5 – 2 см.

Варить 7 – 10 мин. За 3 мин. до готовности положить нарезанную зелень.

Готовую закуску разложить в заранее подготовленные банки. Закрыть металлическими или полиэтиленовыми крышками.

Хранить закуску можно при комнатной температуре.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В ЯБЛОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ

2 кг кабачков
1 стакан воды
1 стакан яблочного сока
1 стакан растительного масла
30 г сахара
30 г соли
50 г тертого чеснока

Из указанных ингредиентов приготовить заливку. Нарезать кабачки стружкой, уложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой и закатать.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ ВО ФРУКТОВО-ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

400 г кабачков
300 г моркови
300 г яблок
500 мл яблочного сока
500 мл воды
50 г меда или сахара
30 г соли
10 листьев лимонника

Из воды, яблочного сока, сахара и соли приготовить заливку.

Кабачки, морковь и яблоки нарезать дольками. Уложить все это в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой и закатать.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ

2 кг кабачков
2 ст. ложки растертого кориандра
1 л сока красной свеклы
30 г соли
3 г лимонной кислоты (или 2 г аскорбиновой)

Из сока, сахара и соли приготовить заливку. Кабачки, нарезанные дольками, уложить в банки. Залить их три раза кипящей заливкой и закатать банки.

КАБАЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

500 – 600 г кабачков
220 – 280 г овощного фарша
220 – 300 г томатного соуса
120 г растительного масла
Для овощного фарша:
1,8 кг моркови
220 г репчатого лука
80 г кореньев пастернака
по 40 г кореньев петрушки и сельдерея
30 г зелени петрушки
по 15 г укропа и зелени сельдерея
40 г соли

Кабачки вымыть, концы обрезать. Нарезать их кружками толщиной 2 – 2,5 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Приготовление овощного фарша: морковь и коренья (пастернак, петрушку и сельдерей) тщательно вымыть, обрезать корешки, соскоблить кожицу. Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5 – 7 мм, коренья измельчить кружками толщиной 4 – 5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами (или пластинками).

Овощи обжарить в растительном масле до готовности, охладить и смешать. Добавить к ним измельченную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Залить овощи заранее приготовленным томатным соусом. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 90 мин., литровые – 120 мин.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ (1-й способ)

1 кг кабачков
70 г репчатого лука
60 мл растительного масла
10 мл 9%-ного уксуса
2 – 3 зубчика чеснока
по 2 – 3 стебля петрушки и укропа
по 1,5 г молотого черного и душистого перца
соль по вкусу

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1 – 1,5 см и обжарить их в растительном масле до золотистого цвета.

Лук тоже нарезать (кольцами или пластинками), обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить.

Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку, смешать их с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 75 мин., литровые – 90 мин.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ (2-й способ)

1 кг кабачков
80 г репчатого лука
40 мл растительного масла
10 мл 9%-ного уксуса
по 2 – 3 стебля петрушки и укропа
по 1,5 г молотого черного и душистого перца
5 г сахара
5 г соли

Свежие тщательно вымытые кабачки сначала обрезать с обоих концов, затем нарезать кружками толщиной 1 – 1,5 см. Положить их в кастрюлю и на слабом огне уварить (при постоянном помешивании) до половины первоначального объема.

Лук нарезать пластинками (или кольцами) и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укроп мелко нарезать, чеснок растереть с солью.

В уваренные кабачки добавить остальные компоненты, тщательно перемешать и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 70 мин., литровые – 80 мин.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ, КАБАЧКОВ И ПЕРЦЕВ

4 кг баклажанов
1 кг кабачков
4 – 5 кг помидоров
1,5 кг моркови
2,5 кг сладкого перца
1 кг репчатого лука
соль по вкусу

Баклажаны, кабачки, перец и морковь очистить, а у перца еще удалить семена, пропустить через мясорубку. Лук поджарить, томаты протереть. Если томат очень жидкий, уварить. Все смешать и тушить 30 – 40 мин. Разложить по банкам и стерилизовать.

Перед тем как подавать на стол, можно добавить чеснок.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ ДЛЯ СКОРОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ

3 кг белокочанной капусты
1 кг моркови
1 кг репчатого лука
500 г сладкого перца
400 мл растительного масла
3/4 стакана 9%-ного уксуса
1/2 стакана сахара
1 ст. ложка соли

Капусту нарезать крупными кусками, морковь – кружками, репчатый лук – кольцами, перец – соломкой. Поместить все в большую кастрюлю.

Растительное масло, соль, сахар и уксус довести до кипения. Этой смесью залить подготовленные овощи. Все варить под крышкой 10 мин., часто помешивая.

При желании к этому салату можно добавить 1 чайную ложку молотого красного перца – вкус станет пикантнее. Готовый салат разложить в литровые банки. Хранить в холодном месте.

Длительному хранению такие консервы не подлежат.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ

100 г квашеной капусты
100 г моркови
150 г яблок (кислых)
Для заливки:
1 л воды
40 г сахара
40 г соли

Очищенную морковь нашинковать на крупной терке. Из яблок удалить сердцевину и тоже нашинковать на крупной терке.

Квашеную капусту, морковь и яблоки смешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом. Затем их накрыть крышками и поставить на прогрев в слабокипящую воду. Стерилизовать полулитровые банки 3 – 4 мин., литровые – 8 – 10 мин.

После этого закатать банки.

САЛАТ КВАШЕНЫЙ

1 кг белокочанной капусты
250 г моркови
250 г репчатого лука
200 г сладкого красного перца
70 г сахара
100 мл 9%-ного уксуса
100 мл растительного масла
1 ст. ложка соли

Белокочанную капусту, морковь, сладкий перец (красный) и репчатый лук нарезать (или измельчить на терке).

Сложить овощи в большой таз, посыпать сахаром и солью, сдобрить уксусом и растительным маслом. Массу осторожно перемешать, не разминая капусту.

Салат разложить в чистые трехлитровые банки и утрамбовать деревянной скалкой.

Через 3 дня банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на холод.

КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кочан капусты
1 красная свекла
1 стручок красного жгучего перца
1 горсть очищенных долек чеснока
зелень и черешки сельдерея
соль
уксус (по желанию)
1 ст. ложка соли
1 л воды

Капусту нарезать крупными квадратами, свеклу – тонкими ломтиками, сельдерей и перец – кусочками. Сложить овощи в подходящую емкость слоями, пересыпая каждый дольками чеснока, и залить кипящим рассолом так, чтобы овощи были покрыты жидкостью. (Уксус можно не добавлять.) Оставить капусту на 2 – 3 дня при комнатной температуре, после чего она готова к употреблению.

Капусту по-грузински можно подавать и как салат, и как гарнир к мясу. Долго не хранить.

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

700 г краснокочанной капусты
100 г свеклы
1 бутон гвоздики
50 г очищенного чеснока
1,5 – 2,5 ч. ложки сахара
1/2 ч. ложки лимонной кислоты
черный перец горошком
1 ст. ложка соли
1 л воды

Капусту обмыть и нашинковать тонкой соломкой. Опустить ее в кипящую слегка подкисленную воду (чтобы она не потеряла свой цвет) и варить 2 – 3 мин. Затем снять с огня и откинуть на дуршлаг.

Свеклу тщательно вымыть щеткой, отварить, залить холодной водой, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок почистить.

В стерильные литровые банки положить капусту, свеклу, чеснок, сахар, лимонную кислоту и пряности, залить все горячим рассолом (соль и вода). Банки емкостью 1 л закрыть подготовленными крышками и стерилизовать 15 мин.

Затем закатать их, перевернуть вверх дном, укрыть одеялом и оставить до полного охлаждения.

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

400 г краснокочанной капусты
300 г яблок (антоновских)
100 г свеклы
2 горошины черного перца
1 бутон гвоздики
1 ст. ложка сахара
1/2 ч. ложки лимонной кислоты
1 ст. ложка соли
1 л воды

Капусту, предварительно зачистив, нашинковать тонкой соломкой. Опустить ее в подкисленную кипящую воду и варить 3 – 5 мин. Затем снять с огня и откинуть на дуршлаг.

В подготовленные литровые банки положить капусту, переложив ее дольками антоновских яблок. Добавить тертую свеклу, пряности, сахар и лимонную кислоту. Залить содержимое банок горячим рассолом, закрыть крышками, простерилизовать 15 мин.

К капусте можно добавить бруснику или клюкву.

ИКРА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

3 кг белокочанной капусты
2 кг красных помидоров (или 1 кг уваренной томатной массы)
2 кг моркови
2,5 кг репчатого лука
30 г укропа и зелени петрушки
600 мл растительного масла
80 г сахара
2 г молотого черного перца
2 лавровых листика
соль

Очищенную от верхних листьев и вымытую капусту мелко нашинковать. Морковь почистить и нарезать тонкой лапшой (длиной 5 – 6 см), очищенный лук – кольцами толщиной 2 – 3 мм, вымытые томаты – дольками.

Растительное масло накалить до появления белого дыма, положить лук и обжарить его до золотистого цвета. Туда же добавить нарезанную морковь и обжарить до мягкости.

Затем насыпать измельченную капусту и обжарить. К готовым овощам добавить протертую томатную массу (с отделенными семенами и кожицей) и предварительно уваренную до половины объема.

В завершение добавить укроп, петрушку, соль, сахар и пряности. Тщательно все перемешать и в горячем виде разложить в подготовленные (тоже горячие) банки. Закрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать полулитровые банки 40 мин., литровые – 60 мин.

Закатать банки и поставить их вниз крышками для охлаждения.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С МОРКОВЬЮ

1 кг капусты
50 г моркови
5 г семян тмина (или укропа)
50 – 100 г сахара
25 г соли
Для заливки:
1 л воды
300 – 400 мл 9%-ного уксуса
На литровую банку:
по 5 – 8 горошин черного и душистого перца

Капусту и морковь почистить и нашинковать. Затем овощи смешать с солью, сахаром, тмином (или укропом) и отставить на 2 – 3 ч.

Приготовить заливку и заполнить ею банки на четверть.

В банки с заливкой уложить капусту с приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать.

Пастеризовать при температуре 90 °С полулитровые банки 15 мин., литровые и двухлитровые – 20 – 25 мин.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг белокочанной капусты
200 г свеклы
200 г сельдерея
100 г зелени (эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа)
7 зубчиков чеснока
1 щепотка красного острого перца
3 – 5 горошин черного перца
Для заливки:
500 мл воды
500 мл винного (или столового) уксуса
25 – 30 г соли

Подготовленный кочан нарезать вначале на 8 частей, затем – на более мелкие кусочки. Переложить капусту в кастрюлю, залить кипятком и варить 2 – 3 мин.

Вынуть капусту и остудить в холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками.

Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, залить все водой и довести до кипения. Вынуть и охладить.

В подготовленную глиняную (или стеклянную) посуду положить слоями капусту, свеклу, сельдерей, чеснок. Посыпать пряностями.

Приготовление заливки: воду довести до кипения. Добавить уксус и кипятить 2 – 3 мин. Затем охладить и влить в посуду с овощами.

Закрыть полиэтиленовыми крышками (или завязать пергаментной бумагой) и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести в холод.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ С КЛЮКВОЙ (ИЛИ БРУСНИКОЙ)

1 кг капусты
20 г клюквы (или брусники)
20 г моркови
5 г семян тмина (или укропа)
50 – 100 г сахара
25 г соли
Для заливки:
1 л воды
300 – 400 мл 9%-ного уксуса
На литровую банку:
по 5 – 8 горошин черного и душистого перца

Готовить, как белокочанную капусту, маринованную с морковью и яблоками (см. выше).

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ С ПЕРЦЕМ

1 кг капусты
1 кг зеленого сладкого перца
100 – 200 г репчатого лука
40 – 60 г соли
Для заливки:
1 л воды
450 мл 9%-ного уксуса
200 – 300 г сахара
На литровую банку:
3 – 4 г семян тмина (или укропа)

Мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4 – 5 мин. в кипящей воде и сразу же остудить в холодной.

Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать, как для квашения. Лук почистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль.

Горячей заливкой наполнить банки на четверть. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их целиком. Заливку не отливать.

Пастеризовать при температуре 90 °С полулитровые банки 15 мин., литровые и двухлитровые – 20 – 25 мин.

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ, МАРИНОВАННАЯ СО СЛИВАМИ

Для маринада:
1 л воды
80 г соли
200 г сахара
200 мл 9%-ного уксуса
На литровую банку:
5 горошин черного перца
5 бутонов гвоздики
корица на кончике ножа

Капусту мелко нашинковать, бланшировать 1 – 2 мин. в кипящей воде.

С одной стороны спелых крепких слив сделать небольшой надрез и бланшировать в кипятке 1 мин. Соотношение капусты и слив 5:1.

В банку залить маринад на четверть, положить специи, затем капусту и сливы (можно предварительно перемешать). Полулитровые банки стерилизовать 12 мин., литровые – 15 мин.

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ

1 кг красной капусты
500 мл воды
500 мл 8%-ного уксуса
80 г сахара
несколько горошин черного и душистого перца
1 ч. ложка тмина
20 г соли

Красную капусту очистить от верхних вялых листьев, промыть и тонко нашинковать. Немного посолить, посыпать тмином, перемешать и дать отстояться.

Воду, уксус, соль, сахар, черный перец вскипятить. Просолившуюся капусту отжать, положить в банки и залить охлажденным рассолом. Банки завязать и поставить в холодное темное помещение.

САЛАТ ИЗ ПЕРЕЗРЕЛЫХ ОГУРЦОВ

1 кг огурцов
2 – 3 зубчика чеснока
кусочек корня хрена
20 г соли
Для заливки:
1 л воды
150 мл столового уксуса
50 – 125 г сахара
30 – 40 г горчицы

Перезрелые огурцы (семенники) очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена.

Огурцы вымыть, пересыпать солью (20 г на 1 кг овощей), уложить под гнет в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10 – 12 ч.

Затем, слив сок, огурцы разрезать на 2 – 4 части и уложить в банки вместе с приправами. Залить их горячим маринадом.

Пастеризовать литровые банки при температуре 90°С 15 – 20 мин., трехлитровые – 30 – 35 мин.

ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ

Огурцы
помидоры
сладкий перец
репчатый лук
Для маринада:
2 л воды
200 мл 9%-ного уксуса
по 120 г сахара и соли
На каждые 250 мл маринада:
3 ст. ложки желатина
1 – 2 горошины черного горького перца
1 бутон гвоздики

Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, репчатый лук, нарезанный кружками, гвоздику и черный перец.

Помидоры и огурцы нарезать кружками, сладкий перец – кольцами. Все уложить плотно послойно: помидоры – лук – огурцы – перец. Залить маринадом.

Накрыть банки крышками, стерилизовать 1 ч, затем охладить и закатать.

Рецепт рассчитан на 13 банок емкостью 1 л.

ПЕРЕЦ С КАБАЧКАМИ И ЯБЛОКАМИ

500 г сладкого перца
300 г кабачков
200 г яблок
200 мл воды
200 мл яблочного уксуса (или сока)
200 г меда

Подготовить перец и нарезать его кольцами шириной 1 см. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, мякоть нарезать дольками. Молодые кабачки (или патиссоны) нарезать кружочками.

Приготовленные продукты бланшировать 3 – 5 мин. в растворе воды, яблочного уксуса (или сока) и меда.

Уложить все в трехлитровую банку. Раствор еще раз довести до кипения и залить им продукты, после чего банку сразу укупорить.

ПЕРЕЦ С ОГУРЦАМИ

10 кг сладкого перца
15 – 20 огурцов
2 – 3 головки чеснока
100 – 150 г укропа (с семенами)
Для заливки:
10 л воды
200 – 400 г соли

Перцы вымыть, обрезать с обоих концов и удалить семена. (Один плод оставить с семенами и разрезать пополам.)

Огурцы средней величины вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах. Укроп вымыть и нарезать кусками длиной 10 – 15 см.

Подготовленные овощи и приправы плотно уложить в посуду с широким горлом, накрыть кружком, положить гнет и залить горячим рассолом.

Оставить емкость при комнатной температуре на 2 – 3 дня, затем перенести в холодное место.

ПИКУЛИ СОЛЕНЫЕ

10 кг овощей
700 мл воды
1 г селитры
4 г квасцов
1 стакан соли
уксус

Распустить соль, селитру, квасцы в воде. Вскипятить рассол, снять пену и охладить.

Пикули – смесь молодых овощей (морковь, корнишоны, стебли распускающегося салата, цветную капусту (с молодыми стеблями, но без листьев), кукурузу, семена настурции, т. е. каперсы, а также зародыши дынь, арбузов, зеленые сливы, грибки, небольшие очищенные головки лука, стручки бобов и гороха) – вымыть и обсушить полотенцем. Всыпать пикули в охлажденный рассол, поставить емкость на огонь и дать вскипеть. Затем откинуть овощи на решето и, после того как они просохнут, сложить в банки. Залить крепким остывшим раствором уксуса. Через 2 недели уксус слить, вместо него влить новый: прокипяченный с пряностями.

В банки налить немного оливкового масла и обвязать бумагой.

СОЛЕНЬЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО ОСТРОГО БЕЛОГО ПЕРЦА

10 кг острого белого перца
100 г пряностей (укроп, сельдерей, нарезанный чеснок)
7 л воды
500 г соли
650 мл 9%-ного уксуса

Крепкие, с плотной мякотью перцы обжечь на плите (или на решетке). Затем охладить их и, не очищая от кожицы, плотно уложить в стеклянные банки, переслаивая пряностями.

Уложенный перец залить предварительно сваренным и охлажденным рассолом.

Брожение продолжается приблизительно 20 дней.

Готовый продукт хранить в прохладном месте.

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА

5 кг перца
Для заливки:
1 стакан воды
1 стакан растительного масла
1 стакан 9%-ного уксуса
1 стакан сахара
1 ст. ложка соли

В большую кастрюлю влить воду, масло, уксус; добавить сахар и соль и все довести до кипения.

Зеленый и красный перец промыть, освободить от плодоножек, перепонок, семян. Еще раз промыть, перцы нарезать кольцами, высыпать в кастрюлю с горячей заливкой и варить 30 мин., прикрыв емкость крышкой, периодически помешивая перец.

Затем быстро разложить перец в сухие стерильные банки, закрыть подготовленными крышками и закатать. После охлаждения убрать в холодильник.

ИКРА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

2,5 кг перца
150 г растительного масла
150 г моркови
15 г белых кореньев
200 г репчатого лука
100 г растительного масла для тушения лука и моркови
15 г зелени петрушки
100 г спелых томатов
2 ст. ложки 5%-ного столового уксуса
по 1 ч. ложке горького и душистого молотого перца
соль

Свежие зеленые (или желтые) перцы вымыть. Дать стечь воде, натереть растительным маслом и выпекать в духовке до размягчения.

Горячими очистить перцы от кожицы и плодоножек (для удаления пригоревшей кожицы их следует промыть холодной кипяченой водой, измельчить ножом или пропустить через мясорубку с крупными отверстиями).

Морковь и белые коренья вымочить, очистить от кожицы и вымыть. Дать стечь воде, нарезать корнеплоды лапшой и переложить в казанок. Добавить растительное масло и, слегка помешивая, тушить до полуготовности.

Лук нарезать колечками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Отсортированные зелень петрушки и укроп вымыть, дать стечь воде и нарезать на кусочки размером 0,5 см.

У спелых томатов удалить плодоножки. Вымыть их, пропустить через мясорубку. Протертые томаты слить в эмалированную кастрюлю и уваривать до половины первоначального объема.

В томатную пасту положить измельченные перцы, тушеную морковь с маслом, обжаренный лук и измельченную зелень, добавить уксус, черный и душистый перец, соль. Всю массу тушить 10 мин., помешивая.

Горячую массу уложить в подогретые банки емкостью 1 л. Стерилизовать их 80 мин. при температуре 100 °С.

После стерилизации банки закатать.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-БОЛГАРСКИ

4,5 кг сладкого перца
3 кг помидоров
600 г репчатого лука
4 кг моркови
по 150 г кореньев пастернака, петрушки и сельдерея
по 50 г укропа, зелени петрушки и сельдерея
15 г молотого красного острого перца
10 г молотого черного перца
по 100 г сахара и соли

Перцы вымыть и удалить семена. Бланшировать плоды 2 – 3 мин. в кипящей воде и остудить в холодной.

Лук почистить, нарезать кольцами и поджарить их в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать ломтиками толщиной 3 – 4 мм (или кубиками) и поджарить (по отдельности) в растительном масле.

Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень смешать, пересыпать половиной нормы соли и хорошо перемешать.

Полученным фаршем плотно заполнить перцы.

Помидоры мелко нарезать и подогреть до кипения. Затем добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец.

Томатную массу варить на слабом огне 5 мин., после чего залить ее в банки с уложенным в них фаршированным перцем.

Стерилизовать литровые банки в кипящей воде 60 – 70 мин.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ ПО-ЧЕШСКИ

1 кг свеклы
1 кг белокочанной капусты
200 г репчатого лука
Для заливки:
1 л воды
900 мл столового уксуса
200 г сахара
120 г соли

Свеклу средней величины вымыть, сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой.

Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами.

В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус и варить нарезанные овощи 10 мин.

В горячем виде переложить в банки, залить их маринадом.

Стерилизовать литровые банки в кипящей воде – 15 мин.

СВЕКЛА С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

1 кг свеклы
250 г красной смородины
Для заливки:
100 мл столового уксуса
по 8 бутонов гвоздики и горошин душистого перца
60 г сахара
30 г соли
кусочек корицы

Отобрать молодую свеклу. Тщательно щеткой вымыть корнеплоды и варить их 30 – 50 мин. Затем охладить, очистить и нарезать на четвертинки.

Смородину перебрать, вымыть, дать стечь воде.

Смешать ягоды со свеклой и уложить в банки. Добавить горячую заливку.

Стерилизовать полулитровые банки 5 – 8 мин., литровые – 10 – 15 мин.

ЧЕРЕШКИ ЛИСТЬЕВ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ

5 кг черешков листьев молодой свеклы
3 – 4 листа белокочанной капусты
100 г соли

Черешки листьев молодой свеклы очистить от пластинок, тщательно вымыть и мелко нарезать.

На дно посуды с широким горлом положить капустные листья, затем плотно уложить измельченные черешки листьев и пересыпать их солью. Сверху положить кружок (или тарелку) и гнет.

Когда свекла пустит сок, посуду обвязать плотной тканью и вынести в холодное место.

Квашеную свеклу используют для приготовления овощных супов и холодников.

ПОМИДОРЫ С МЯТОЙ

5 кг помидоров
50 – 60 г укропа
20 – 25 г листьев хрена
12 – 15 г чеснока
25 г зелени петрушки
5 – 10 г листьев мяты
1 – 2 лавровых листа
3 – 5 г красного острого перца
3 – 5 горошин черного перца
Для маринада:
1 л воды
150 – 200 мл столового уксуса
50 г соли

Отобрать и вымыть красные помидоры, лучше сорта дамские пальчики.

Вымыть плоды и разложить по банкам.

Зелень тоже вымыть и нарезать; красный перец разрезать на несколько узких полосок, дольки чеснока – на 3 – 4 части каждую.

Приправы и специи вложить в банки.

Залить их горячим маринадом. Стерилизовать полулитровые банки 5 мин., литровые – 10 – 12 мин.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ С КАПУСТОЙ

1 кг помидоров
1 кг белокочанной капусты
2 крупные луковицы
2 стручка сладкого перца
100 г сахара
250 – 300 мл столового уксуса
по 5 – 7 горошин черного и душистого перца
30 г соли

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2 – 3 см.

Подготовленные овощи смешать, добавить соль.

Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8 – 12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 мин.

Горячую смесь уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 – 12 мин., литровые – 15 – 20 мин.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-БОЛГАРСКИ

1 кг зеленых помидоров
900 г сладкого перца
600 г репчатого лука
75 г зелени сельдерея
7 г черного молотого перца
35 – 40 г сахара
15 – 20 мл уксуса
35 – 40 г соли

Зеленые помидоры средней величины вымыть и нарезать дольками (или пластинками).

Красный мясистый перец бланшировать 1 – 2 мин. в кипящей воде, остудить в холодной. Затем удалить семена и нарезать плоды полосками шириной 5 – 8 мм.

Лук очистить и измельчить кольцами толщиной 3 – 4 мм. Зелень сельдерея мелко нарезать.

Подготовленные овощи смешать, добавить соль, сахар, перец и уксус. Уложить в банки.

Стерилизовать полулитровые банки в кипящей воде 15 мин., литровые – 25 мин.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ ПО-УКРАИНСКИ

2 кг зеленых (или бурых) помидоров
500 г моркови
500 г репчатого лука
1 кг сладкого перца
200 г кореньев петрушки
30 г зелени петрушки
по 10 горошин душистого и черного перца
10 бутонов гвоздики
7 – 10 лавровых листьев
150 – 300 мл столового уксуса
500 мл растительного масла
50 – 100 г соли

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4 – 6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его крупными кусочками.

Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой (или кубиками). Лук почистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Растительное масло довести до кипения, подержать на огне 5 – 7 мин. и охладить до 70 °С.

Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности.

Подготовленные овощи смешать, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом.

Стерилизовать полулитровые банки в кипящей воде 50 мин., литровые – 60 мин.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

1,6 кг помидоров
200 г репчатого лука
250 г моркови
25 г корня и 10 г зелени петрушки
1,5 ст. ложки 9%-ного уксуса
5 – 7 горошин душистого перца
2 лавровых листика
40 – 50 г сахара
30 – 35 г соли
растительное масло

Зрелые помидоры (600 г) натереть на крупной терке, кожицу удалить.

Полученную массу кипятить до исчезновения пены. Добавить соль, сахар, душистый перец, лавровый лист, уксус и кипятить еще 7 – 10 мин.

Приготовление овощного фарша: петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Оставшиеся помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вынуть сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с мелко измельченной зеленью петрушки и подогреть примерно до 70 ˚С.

Подготовленные помидоры заполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить ранее приготовленным горячим рассолом. Сверху налить прокипяченное в течение 5 – 7 мин. и охлажденное до 70 ˚С растительное масло (из расчета 2 ст. ложки масла на 1 л).

Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2 – 2,5 см.

Стерилизовать полулитровые банки в кипящей воде 60 мин., литровые – 75 мин.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-БОЛГАРСКИ

6,5 кг помидоров
600 г репчатого лука
4 кг моркови
250 г кореньев пастернака
130 г кореньев петрушки
130 г кореньев сельдерея
по 50 г укропа, зелени петрушки, сельдерея
75 г красного острого перца
10 г черного перца
100 г сахара
100 г соли

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем.

Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложечки выбрать мякоть с семенами.

Остальные помидоры нарезать дольками и вместе с удаленной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин., непрерывно помешивая.

Лук очистить, нарезать полосками шириной 3 – 4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета.

Коренья почистить и нарезать кольцами толщиной 3 – 4 мм (или кубиками со стороной 7 мм). Обжарить их в растительном масле (по отдельности). Зелень мелко нарезать.

Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и заполнить этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора.

Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до 85 – 90 °С рассолом.

Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 60 мин.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-МОЛДАВСКИ

1 кг зеленых помидоров
40 г чеснока
150 г зелени пастернака (или сельдерея)
20 – 25 г соли

Зеленые помидоры средних размеров вымыть и с каждого срезать вокруг плодоножки кружок толщиной 2 – 3 мм.

Зелень вымыть холодной водой и измельчить.

Внутрь каждого помидора вставить 1 – 2 зубчика чеснока, на срез уложить зелень, посолить и накрыть срезанными кружочками.

Подготовленные таким образом помидоры плотно уложить в посуду с широким горлом, покрыть деревянной крышкой (или тарелкой) и положить гнет. Сверху посуду накрыть марлей и поставить в холодное место.

Если такого места в доме нет, помидоры лучше стерилизовать. Для этого через 4 – 5 дней слить сок, прокипятить его и профильтровать.

Помидоры переложить в стеклянные банки и залить горячим соком.

Стерилизовать полулитровые банки в кипящей воде 5 – 7 мин., литровые – 8 – 10 мин., трехлитровые – 25 мин.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ «ПРОВАНСАЛЬ»

400 г белокочанной квашеной капусты
моченые яблоки или груши
сливы, виноград
50 г маринованной брусники
2 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка сахара
Для маринада:
2 ст. ложки 2%-ного уксуса
2 ст. ложки маринада от ягод или капустного рассола
1 ст. ложка сахара
1/2 г гвоздики и корицы по вкусу

Кочаны квашеной капусты (без кочерыжек) нарезать квадратными кусочками, положить в эмалированную, деревянную или фаянсовую посуду и залить маринадом.

Для того чтобы приготовить маринад, уксус смешать с маринадом от ягод или с капустным рассолом, добавить сахар и специи и довести до кипения. Горячим маринадом залить подготовленную капусту. Когда она остынет, добавить нарезанные дольками моченые яблоки или груши, маринованные сливы, вишни, виноград, бруснику, растительное масло, все тщательно перемешать и выдержать в течение 1 – 2 дней в холодном помещении.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

400 г маринованных грибов (белые, маслята, подосиновики и др.)
40 г зеленого лука
3 ст. ложки растительного масла
зелень укропа

Маринованные грибы отделить от маринада, а если они слишком острые, вымочить их в кипяченой воде или прокипятить в маринаде.

Мелкие шляпки грибов использовать в целом виде, средних размеров – разрезать пополам, а более крупные – дольками.

Подготовленные грибы положить в салатницу, а перед подачей на стол полить растительным маслом и посыпать зеленым луком и укропом. Лук и укроп можно подать отдельно.

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

400 г соленых грибов
1/2 стакана сметаны
40 г зеленого лука, укроп
Для заправки:
500 г растительного масла
500 мл 3%-ного уксуса
2 ст. ложки сахара
1 ст. ложка соли
черный молотый перец

Соленые грибы (грузди, сыроежки, рыжики и др.) промыть в холодной кипяченой воде, нарезать ломтиками или дольками, заправить охлажденной сметаной, положить в салатницу, посыпать зеленым или маринованным луком и укропом.

Вместо сметаны грибы можно заправить салатной заправкой.

САЛАТ ГРИБНОЙ С ВЕТЧИНОЙ

200 г маринованных или соленых грибов
100 г ветчины
400 г картофеля
1 – 2 свежих или соленых огурца
1 – 2 помидора
1 головка репчатого или 50 г зеленого лука
1 стакан сметаны
1 яйцо
столовый уксус или лимонный сок
соль, сахар, горчица, черный молотый перец, зелень укропа, листья зеленого салата

Картофель отварить в подсоленной воде в мундире, затем остудить, очистить и нарезать кубиками. Грибы измельчить, соединить с картофелем, а также измельченными огурцами, помидорами, колечками репчатого или зеленого лука. Заправить сметаной, смешанной с солью, сахаром, перцем, соком лимона. Выложить салат на блюдо, застланное листьями зеленого салата, украсить розой из помидора, дольками сваренного вкрутую яйца и рубленой зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ

300 г соленых или маринованных грибов
400 г картофеля
500 г репчатого лука
1 стакан сметаны
черный молотый перец, соль

Грибы вымыть, нарезать полосками, картофель сварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Лук мелко нарезать и смешать со сметаной, солью, перцем. Полученным соусом залить грибы и картофель.

САЛАТ «СЕЛЬСКИЙ» ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

200 г квашеной капусты
200 г картофеля
1 головка репчатого лука
3 ст. ложки растительного масла
сахар, соль, перец

Квашеную капусту нашинковать. Картофель, сваренный в мундире, остудить, очистить, затем нарезать соломкой. Репчатый лук нарезать кольцами.

Подготовленные продукты соединить в салатнике и заправить растительным маслом, солью, сахаром и перцем.

САЛАТ «СЕЛЬСКИЙ» СЛОЖНЫЙ

200 г квашеной капусты
200 г картофеля
200 г свеклы
100 г огурцов
3 ст. ложки растительного масла
1 головка репчатого лука
сахар, соль, перец, зелень петрушки

С квашеной капусты слить рассол, капусту измельчить. Картофель отварить в мундире, затем остудить и очистить, нарезать кубиками.

Свеклу отварить, остудить, очистить и также нарезать кубиками.

Овощи соединить, добавить соль, сахар, перемешать, заправить маслом. Салат посыпать кольцами репчатого лука.

Готовый салат выдержать в закрытой посуде в холодильнике в течение 1 ч. Разложить в порционные салатники и украсить кружочками огурцов, измельченной петрушкой.

САЛАТ «СЕЛЬСКИЙ» С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

500 г квашеной капусты
100 г соленых грибов
100 г репчатого лука
3 ч. ложки сахара
80 г растительного масла
молотый перец

Капусту перебрать и мелко нарезать. Лук нарезать соломкой и промыть холодной водой для удаления горечи. Соленые грибы промыть холодной водой для удаления слизи, нашинковать соломкой и обжаривать в течение 5 – 7 мин. на растительном масле, затем охладить.

Капусту, грибы, репчатый лук соединить, добавить сахар и перец, выложить в салатник и полить растительным маслом.

САЛАТ С НАВАГОЙ И ОГУРЦАМИ

500 г жареной наваги
2 свежих огурца
2 соленых огурца
3 ст. ложки нарезанного зеленого лука
1/2 стакана салатной заправки

Филе жареной наваги нарезать ломтиками, огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченным луком и заправкой для салатов.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ И МАРИНОВАННЫМИ ФРУКТАМИ

300 г цветной капусты
5 помидоров
3 свежих огурца
2 яблока
1 стакан ягод маринованного винограда или крыжовника
1/2 стакана заправки для салата
1/2 стакана майонеза
зелень петрушки, листья салата, соль

Охлажденную вареную цветную капусту разделить на соцветия, смешать с тонко нарезанными ломтиками помидоров, огурцов, яблок и листьев салата, добавить маринованный виноград или крыжовник. Заправку для салатов, смешанную с майонезом, посолить. Украсить листьями салата и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

400 г квашеной капусты
3 яблока
1/2 лимона
2 огурца
3 ст. ложки растительного масла
1/2 стакана майонеза
сахар, соль, перец

Яблоки, огурцы нарезать ломтиками, капусту слегка отжать. Уложить все в салатник и полить майонезом, смешанным с лимонным соком и растительным маслом. Посолить, поперчить, добавить сахар. Украсить салат зеленью петрушки или укропа.

ВИНЕГРЕТ С МЯСОМ

400 г отварной говядины, телятины или свинины
200 г картофеля
3 соленых огурца
2 яйца
1 морковь
небольшая свекла
3 ст. ложки маринованных слив или вишен
1 стакан майонеза
соль

Вареное мясо и овощи нарезать мелкими ломтиками, заправить майонезом, солью и перемешать.

Винегрет переложить горкой в салатник, вокруг положить оставленные для украшения мелко нарезанные морковь, свеклу, соленые огурцы, украсить ломтиками сваренных вкрутую яиц и маринованными ягодами.

ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ

100 – 150 г соленых грибов
2 ч. ложки желатина
1 стакан воды
1 морковь
1 соленый огурец
100 г картофеля
2 ст. ложки растительного масла
1 ч. ложка 3%-ного уксуса
зелень петрушки или укропа

Приготовить желе. Для этого в воду добавить 2 – 3 ст. л. грибного рассола, вскипятить, добавить предварительно замоченный в небольшом количестве воды на 1 – 2 ч желатин, растворить его, жидкость процедить и охладить.

В формочки налить тонкий слой желе. После того как оно застынет, положить нашинкованные грибы, кружки вареной моркови, украсить мелкими веточками зелени и залить желе. Поставить формочки на холод.

Формочки с застывшим заливным опустить на несколько секунд в горячую воду, затем перевернуть на тарелку, чтобы желе выпало.

По краю блюда красиво выложить мелко нарезанные овощи, заправленные солью, уксусом, маслом, и украсить блюдо зеленью.

ГРИБЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

250 г соленых грибов
200 г рубленой квашеной капусты
3 ст. ложки растительного масла
1 головка репчатого лука, сахар, перец, зелень петрушки или укропа

Грибы нарезать, смешать с квашеной капустой, шинкованным луком, сахаром, перцем, заправить маслом, положить в салатники, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН (1-й СПОСОБ)

50 г сушеных грибов
2 л воды

Особенность грибных бульонов из сухих грибов состоит в том, что их рекомендуется варить в той же воде, где они до этого вымачивались. Сушеные грибы, тщательно перебранные и промытые, положить в кастрюлю и залить холодной водой.

Через 3 – 4 ч набухшие грибы варить в той же воде, до тех пор пока они не станут мягкими. Готовый бульон обязательно процедить, а грибы промыть для удаления остатков песка. Вареные грибы введите в суп за 15 мин. до конца варки.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН (2-й СПОСОБ)

50 г сушеных грибов
2 л воды

Сушеные грибы залить холодной водой, оставить в ней на 10 – 15 мин., затем промыть, несколько раз меняя воду. Грибы снова залить холодной водой (на 100 г грибов – 2 л воды), оставить на 3 ч, затем отварить в той же воде. Учтите, что грибной бульон будет вкуснее, если для его приготовления использовать сушеные грибы разной величины: крупные придают бульону приятный вкус и темный цвет, а мелкие – аромат.

СУП ЗЕЛЕНЫЙ ИЗ КОРЕНЬЕВ С КЛЕЦКАМИ И ПИРОЖКАМИ

600 г мяса
100 г репы
150 г моркови
50 г петрушки
50 г репчатого лука
50 г сельдерея
60 г зеленого горошка
60 г консервированных зеленых бобов
500 г цветной капусты
Для клецек:
50 г сливочного масла
3 яйца
80 г муки
3/4 стакана воды
Для пирожков:
450 г муки
200 г сливочного масла (для теста)
200 г сметаны
1 ст. ложка соли
800 г капусты
4 яйца
100 г сливочного масла (для фарша)

Сварить мясной бульон. Все коренья нашинковать, обжарить в разогретом масле до появления золотистого цвета. Обрезки от кореньев положить в бульон и варить вместе с мясом.

Залить бульон в таком количестве, чтобы он только слегка покрывал коренья. Накрыть крышкой и держать на слабом огне до тех пор, пока весь бульон не впитается в коренья.

Отдельно отварить в соленом кипятке разобранную на маленькие соцветия цветную капусту. Консервированные бобы и горошек отделить от сока.

Для того чтобы приготовить клецки, вскипятить масло с водой, посолить, всыпать муку, размешать на огне, слегка остудить, вбивать яйца по одному, готовое тесто брать на кончик ложки и опускать в соленый кипяток.

Всплывшие на поверхность готовые клецки отцедить, сложить в миску, добавить жареные коренья, горошек, зеленые бобы, цветную капусту, залить горячим процеженным бульоном и

подавать на стол.

Для того чтобы приготовить к супу пирожки, муку с маслом мелко нарезать ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник. Капусту мелко нарезать, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 мин., чтобы исчез специфический запах капусты. Доваривать, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать.

Выложить в миску, на капусту положить рубленые яйца, залить растопленным маслом и хорошо вымешать.

Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипнуть, как у ватрушек, смазать пирожки взбитым яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать к приготовленному бульону.

БОРЩ «КИЕВСКИЙ»

100 г говядины
100 г баранины
100 г свеклы
150 г капусты
150 г картофеля
50 г фасоли
100 г моркови
20 г кореньев сельдерея
20 г кореньев петрушки
50 г репчатого лука
100 г помидоров или 3 ст. ложки томата-пюре
50 г моченых яблок
100 г свекольного кваса
20 г сала
2 ст. ложки топленого масла
1 ст. ложка сахара
1/2 стакана сметаны
душистый перец горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки, укропа

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить до готовности. Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито. Нарезанную соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарубленной бараниной. Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и пассеровать на жире, снятом с бульона. В бульон положить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту и варить 5 – 7 мин., затем добавить пассерованные коренья, тушенную с бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью сало, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас.

При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

ПОСТНЫЙ БОРЩ С ГРИБАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

15 г сушеных белых грибов
120 г свеклы
100 г квашеной капусты
50 г репчатого лука
70 г моркови
1 ст. ложка муки
2 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки томатной пасты
черный перец горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки

Хорошо промытые сушеные грибы отварить до мягкости. Нашинкованные соломкой свеклу, квашеную капусту, морковь, лук спассеровать, в конце пассерования добавить муку. Готовые овощи залить грибным бульоном, добавить томатную пасту, перец горошком и лавровый лист. Грибы нарезать, обжарить в растительном масле, положить в борщ и варить в течение 30 мин. Перед подачей добавить в борщ тертую вареную свеклу и довести до кипения.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

100 г мяса
100 г костей
120 г квашеной капусты
50 г моркови
20 г кореньев петрушки
40 г репчатого лука
2 ст. ложки томата-пюре
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка муки
1 ст. ложка топленого масла или жира
1 ст. ложка сметаны
1 яйцо
зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль

Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной головой. Квашеную капусту мелко нарезать, отжать из нее сок. Подготовленную капусту положить в сотейник, добавить жир, томат-пюре (1 ст. ложка), сахар, немного бульона (чтобы капуста не пригорела), закрыть крышкой и тушить сначала на сильном, а затем на слабом огне в течение 2 – 2,5 ч, изредка помешивая.

Коренья и лук нарезать кубиками, спассеровать с жиром, добавить оставшийся томат-пюре, хорошо размешать и добавить в капусту за 10 – 15 мин. до окончания тушения.

В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и луком, варить 20 – 25 мин., затем добавить соль, лавровый лист, черный перец горошком, пассерованную муку и варить еще 5 – 10 мин. Вместе с пассерованной мукой можно вводить в щи растертый с солью чеснок.

При подаче положить в тарелку кусочек мяса, сметану и зелень. Можно подать щи со сваренным вкрутую, нарезанным кружочками яйцом.

ЩИ СБОРНЫЕ

750 г говядины
750 г квашеной капусты
20 г сушеных белых грибов
100 г соленых грибов
80 г моркови
80 г картофеля
70 г репы
140 г репчатого лука
40 г кореньев сельдерея
40 г кореньев петрушки
30 г зелени укропа
30 г петрушки
30 г сельдерея
2 зубчика чеснока
2 ст. ложки сливочного масла
100 г сметаны
2 лавровых листа
5 г майорана
душистый перец горошком, соль

Говядину вместе с луковицей и половиной нормы кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 ч.

Через 1 – 1,5 ч после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья выбросить.

В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее кипятком (0,5 л), добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретый духовой шкаф.

Когда капуста станет мягкой, удалить ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной.

Сушеные грибы и нарезанный дольками картофель сложить в эмалированный сотейник, залить двумя стаканами холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения, затем грибы удалить, нарезать соломкой и вновь опустить в бульон.

Когда грибы и картофель сварятся, добавить мясной бульон с капустой и говядиной, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья, нарезанные соломкой, пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить в течение 20 мин.

После этого снять с огня, заправить укропом и чесноком, дать настояться в течение 15 мин., закутав посуду со щами в теплое одеяло. Перед подачей на стол в тарелку положить крупно

нарезанные соленые грибы и сметану.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (1-Й СПОСОБ)

500 г мяса
500 г квашеной капусты
1 головка репчатого лука
1 корень петрушки
1 корень сельдерея
1 ст. ложка муки
2 ст. ложки сливочного масла
2 ст. ложки томата-пюре
лавровый лист, черный перец горошком, соль

Сварить мясной бульон, положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста очень кислая, то необходимо предварительно ее отжать), добавить 1 – 1,5 стакана воды, немного масла, затем накрыть кастрюлю крышкой и тушить около 1 ч. После этого капусту залить бульоном, положить поджаренные с томатом коренья и варить до полной готовности. Перед окончанием варки положить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (2-Й СПОСОБ)

500 г мяса
500 г квашеной капусты
1 головка репчатого лука
1 корень петрушки
1 корень сельдерея
1 ст. ложка муки
2 ст. ложки сливочного масла
2 ст. ложки томата-пюре
лавровый лист, черный перец горошком, соль

Капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Отдельно поджарить вместе с томатом коренья и лук и за 20 – 30 мин. до окончания варки положить в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОЛОВИЗНОЙ

1 кг головизны
500 г квашеной капусты
50 г кореньев сельдерея и петрушки
100 г репчатого лука
100 г моркови
2 ст. ложки томата-пюре
2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка муки
лавровый лист, черный перец горошком
2 – 3 л воды

Голову осетровой рыбы разрубить на куски, удалить жабры, промыть, ошпарить, погрузив на 1 – 2 мин. в горячую воду, снова промыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить на слабый огонь на 3 – 4 ч.

Через 1 ч после начала варки рекомендуется удалить головизну шумовкой на блюдо и процедить бульон, чтобы в нем не оставалось мелких костей.

Головизну разобрать, отделив мясо и хрящи, последние положить доваривать в бульон. За 1 ч до окончания варки хрящей положить в бульон тушеную квашеную капусту, подготовленную, как указано в рецепте «Щи из квашеной капусты», и поджаренные с томатом коренья.

Перед окончанием варки добавить соль, перец, лавровый лист, заправить щи мукой.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

125 г мясных костей
80 г мяса
80 г вареной ветчины (окорока со шкуркой)
50 г сосисок
50 г почек
50 г репчатого лука
50 г соленых огурцов
1 ст. ложка каперсов
2 ст. ложки маслин
1 ст. ложка оливок
2 ст. ложки томата-пюре
1 ст. ложка сливочного масла
30 г сметаны
1/2 лимона
лавровый лист
черный перец горошком, соль, зелень

Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассеровать в течение 5 – 8 мин. Соленые огурцы измельчить. В кипящий бульон положить лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясные продукты и специи и варить в течение 5 – 10 мин.

В конце варки в солянку добавить соль и сметану. В порционную тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона, рубленую зелень.

СОЛЯНКА ЖИДКАЯ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ПО-СТАРИННОМУ

100 г квашеной капусты
40 г соленых или маринованных грибов
50 г соленых огурцов
2 ст. ложки томата-пюре
2 ст. ложки маслин
20 г сала
2 стакана рыбного бульона
20 г копченой сельди
50 г репчатого лука
2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень
Для фрикаделек:
40 г рыбного филе
10 г мяса креветок
3 ст. ложки молока
1 головка репчатого лука
1 ст. ложка сливочного масла
20 г пшеничного хлеба
1 ст. ложка муки
1 яйцо
черный молотый перец, соль

Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными от кожицы и семян, нарезанными кубиками солеными огурцами, измельченным и обжаренным репчатым луком и томатом-пюре.

В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варить в течение 5 – 10 мин.

Отдельно приготовить фрикадельки. Для этого нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с мясом креветок пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль, сформовать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле.

Фрикадельки запустить в солянку за несколько минут до готовности. Когда они всплывут на поверхность, снять с огня.

В порционной тарелке посыпать солянку измельченной зеленью.

РЫБНАЯ СОЛЯНКА С КИСЛЫМИ ЯБЛОКАМИ

300 г квашеной капусты
3 яблока
4 ст. ложки сливочного масла
1 головка репчатого лука
600 г жареной рыбы
лавровый лист
соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки

Лук нарезать кольцами и спассеровать в сливочном масле, добавить в сотейник кислую капусту, предварительно вымоченную в холодной воде.

Яблоки измельчить. Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.

Посыпать зеленью, перцем, положить лавровый лист и поставить сотейник в духовку на несколько минут.

ТЫКВЕННАЯ КАША

400 г тыквы
2 стакана молока
1 ч. ложка сливочного масла
чернослив, курага, сушеная вишня, 1/4 ч. ложки соли

Тыкву натереть на мелкой терке, разварить в молоке, протереть через сито, посолить, заправить кашу сливочным маслом.

Украсить кашу сухофруктами, предварительно разваренными.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЬЮ

600 г картофеля
250 г зеленого лука
2 зубчика чеснока
2 ст. ложки рубленой зелени
3 соленых огурца
100 г растительного масла
1/2 банки майонеза, соль

В горячий картофель положить рубленый лук, растертый с солью чеснок, рубленую зелень, масло и деревянным пестиком хорошо истолочь в однородную массу. Добавить нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешать, посолить.

Сформовать из полученной массы рулет, положить на длинную тарелку, полить майонезом и посыпать зеленым луком.

Блюдо хорошо остудить в холодильнике и подавать на стол.

ХОЛОДНОЕ ОТВАРНОЕ МЯСО С ГРИБАМИ

300 г отварной говядины
150 г свежих грибов
2 – 3 маринованных огурца
1 головка репчатого лука
2 ст. ложки рубленой петрушки или укропа
1/2 стакана растительного масла
2 ст. ложки 3%-ного уксуса
1/4 ч. ложки соли
1/2 ч. ложки сахара
1/2 ч. ложки горчицы

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Грибы и огурцы нарезать соломкой, лук и петрушку нашинковать и положить горкой на ломтики мяса.

Хорошо взбить растительное масло с приправами и залить мясо. Блюдо поставить на холод на 1 ч.

ГОВЯДИНА ПО-ГОЛЛАНДСКИ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

1,5 кг говяжьего филе
1 морковь
1 головка репчатого лука
1 корень сельдерея
20 горошин черного перца
5 – 6 лавровых листьев
2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка тертого хрена
3 ст. ложки маринованных рыжиков или боровиков

Говядину отбить и посолить. Нарезать ломтиками морковь, лук, сельдерей, положить в кастрюлю, а сверху положить говядину, добавить черный перец, лавровый лист. Сверху полить растопленным сливочным маслом, томить в духовке в течение 2 – 3 ч. Затем кастрюлю удалить из духовки, говядину разрезать, снова поместить в кастрюлю, переложить поджаренным в масле тертым хреном, полить соусом из жаркого, выложить к мясу маринованные грибы, вскипятить и подавать на стол.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ВЕТЧИНЫ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

400 г ветчины
100 г нежирного мясного фарша
2 ст. ложки сливочного масла
50 г швейцарского сыра
4 ст. ложки сливок
1/4 лимона
4 ст. ложки желатина
4 яйца
2 ст. ложки майонеза
1 маринованный сладкий перец
зелень петрушки, соль

Выбрать самые красивые ломтики ветчины для приготовления рулетиков, остальные (примерно половину от количества, указанного в рецептуре) пропустить через мясорубку.

Масло взбить, добавить натертый швейцарский сыр и, продолжая взбивать, прибавить постепенно нарубленную ветчину и сливки.

Добавить сок 1/4 лимона, майонез и соль. На ломтики ветчины положить немного измельченной и взбитой массы, свернуть их рулетиком, склеить полузастывшим желе.

Для того чтобы приготовить желе, замочить желатин в стакане воды на 1 – 1,5 ч.

НАЧИНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

1 кг квашеной капусты
4 ст. ложки жира
2 – 3 головки репчатого лука
50 г сушеных грибов
соль, перец

Капусту перебрать, а если она очень кислая, промыть, ошпарить кипятком, мелко нарубить, сложить в кастрюлю, прибавить растопленное сливочное или растительное масло и тушить под крышкой до готовности. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук, прибавить к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец; все это поджаривать в течение 3 – 4 мин., после чего смешать с капустой.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

500 г квашеной капусты
1 ст. ложка растительного масла
2 ст. ложки сахара

Квашеную капусту нашинковать, смешать с сахаром и растительным маслом. Можно прибавить свежие или моченые яблоки, нарезанные ломтиками, салатный сельдерей, бруснику свежую или моченую. Подавать этот салат к сосискам, сарделькам, жареной свинине, отварной домашней птице.

САЛАТ ИЗ ТЕРТОЙ МОРКОВИ С ВАРЕНЬЕМ И ОРЕХАМИ

150 г моркови
30 г варенья
30 г ядер грецких орехов
30 г клюквы

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с вареньем, уложить горкой в салатник, обложить ягодами клюквы и посыпать поджаренными рублеными орехами. Таким же способом можно приготовить салат из брюквы.

ПШЕННАЯ КАША С ФРУКТАМИ И МЕДОМ

50 г пшена
20 г чернослива
20 г сушеных абрикосов
20 г изюма
1/2 стакана молока
2 ст. ложки сливочного масла
1 ч. ложка сахара
30 г меда

Хорошо промытое пшено всыпать в кастрюлю с кипящим молоком, добавить сахар и половину требуемого количества масла и варить до тех пор, пока не загустеет. Затем добавить промытые сухофрукты, вымешать, плотно закрыть крышкой и на 2 – 3 ч поставить кастрюлю с кашей в нежаркий духовой шкаф или на плиту. Подавать на стол с маслом. Отдельно подать мед.

СУП ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ С МАКАРОНАМИ

200 г смеси из сухих фруктов
корица, гвоздика
100 г макарон
1/2 стакана сметаны
1/2 стакана сахара
соль

Фруктовую смесь промыть, положить в кастрюлю и залить 3 л холодной воды на 2 – 3 ч; затем всыпать в кастрюлю 1/2 стакана сахара, корицу, гвоздику, накрыть крышкой и варить фрукты на сильном огне в течение 10 мин. После этого поставить кастрюлю в теплый духовой шкаф. Когда фрукты станут мягкими, кастрюлю удалить из духовки, фрукты охладить. Макароны сварить в подсоленной воде до мягкости. Промыв макароны кипяченой водой, положить их в супницу, добавить сметану, размешать и залить фруктовым отваром.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

200 г сухих фруктов
50 г картофельной муки
Для гарнира:
100 г риса, саго или макаронных изделий
1/2 стакана сахара

Сушеные фрукты перебрать, промыть, выбрать яблоки и груши, залить их холодной водой и сварить до готовности; затем добавить сахар, остальные фрукты, корицу и варить при слабом кипении в течение 10 – 15 мин. После этого влить разведенную водой картофельную муку и довести до кипения. В суп можно положить отваренные рис, саго или макаронные изделия.

ТЫКВА С УРЮКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

150 г тыквы
70 г урюка
2 ст. ложки сливочного масла
1 ч. ложка сахара
1/4 стакана молока
1 ч. ложка пшеничной муки
10 г белых сухарей

Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле. Урюк измельчить, смешать с тыквой, сложить горкой на сковороду, смазанную маслом, залить молочным соусом, посыпать сахаром, толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

ТОМАТНЫЙ СОУС БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
2 ст. ложки оливкового масла
1 литровая банка томатов в собственном соку
160 г томатной пасты
3 стакана воды
1 ст. ложка красного винного уксуса
1/4 ч. ложки сахара
1 ч. ложка соли
1/4 ч. ложки черного молотого перца
базилик, майоран, розмарин и другие пряности

Обжарить измельченные лук и чеснок в масле в большом сотейнике до мягкости. Добавить томаты в собственном соку, томатную пасту, воду, уксус и сахар и все размешать. Приправить солью, перцем и измельченной зеленью. Тушить соус на медленном огне при перемешивании до тех пор, пока не загустеет.

ОВОЩИ ДЛЯ ЗАПРАВКИ СУПОВ (СУХАЯ ЗАСОЛКА)

300 г моркови
300 г петрушки
300 г сельдерея
300 г красного сладкого перца
300 г репчатого лука
300 г репы (или брюквы)
300 г соли

Свежие овощи тщательно перебрать и промыть. Зелень разложить на салфетке и обсушить.

Все мелко нарезать, добавить соль и хорошо перемешать. Затем плотно уложить в чистые сухие банки, плотно утрамбовать, сверху насыпать тонкий слой соли.

Банки закрыть завинчивающимися крышками.

Овощи для заправки хранить в холодильнике.

ОВОЩИ ШИНКОВАННЫЕ (СУХАЯ ЗАСОЛКА)

250 г моркови
250 г петрушки
250 г сельдерея
250 г красного сладкого перца
250 г белокочанной капусты
250 г цветной капусты
250 г лука-порея
250 г репчатого лука
300 г соли

Промытые свежие овощи очистить и нашинковать. Добавить соль и хорошенько перемешать.

Овощи плотно уложить в банки, сверху насыпать тонкий слой соли.

Банки завязать. Хранить в холодном месте.

ЗАПРАВКА ДЛЯ ЗЕЛЕНЫХ БОРЩЕЙ (СУХАЯ ЗАСОЛКА)

500 г щавеля
500 г зеленого лука
250 г укропа
75 – 100 г соли

Свежий щавель перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать луковицы, тщательно вымыть его и нарезать кусочками длиной 1 – 2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и измельчить.

Все компоненты смешать и тщательно перетереть с солью – так, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 20 мин., литровые – 25 мин.

Сразу же закатать.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде – для удаления излишков соли.

ОВОЩНАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ СУПА

400 г цветной капусты
800 г моркови
150 г корня петрушки
50 г корня сельдерея
100 г салатного перца
100 г репчатого лука
2 – 3 зубчика чеснока
50 г зелени петрушки и сельдерея
1 ч. ложка соли
1 г лимонной кислоты

Капусту, морковь, коренья, перец измельчить. Пробланшировать овощи 3 мин., остудить холодной водой.

В подготовленные банки уложить овощи, добавляя пластинки репчатого лука, растертый с солью чеснок, нарезанную зелень петрушки и сельдерея, соль и лимонную кислоту.

Банки (емкостью 0,5 л) залить водой, оставшейся после бланшировки, и стерилизовать 1 ч.

Зимой в мясной бульон с картошкой всыпать готовую смесь и проварить 5 мин., добавив соль, перец по вкусу.

ИМАМБАЯЛДЫ

6 кг обжаренных баклажанов
3 кг красных томатов
1,6 кг репчатого лука
180 г чеснока
20 г зелени петрушки
1,5 л растительного масла
150 г соли
Для начинки:
1,4 л растительного масла
3 кг томатов
1,5 кг репчатого лука
25 г зелени петрушки

Баклажаны промыть чистой проточной водой, затем очистить их от плодоножек и зеленых лепестков венчика.

Очищенные баклажаны разрезать вдоль на 4 – 8 ломтиков (в зависимости от размера плода), а затем нарезать их поперек.

Для удаления горьковатого привкуса нарезанные ломтики баклажана надо замочить на 30 – 40 мин. в растворе поваренной соли. (Раствор приготовить из расчета: на 1 л воды – 30 г поваренной соли.)

После этого баклажаны промыть несколько раз проточной водой. Затем обжарить овощи в рафинированном растительном масле. Жарка производится при температуре масла 150 ˚С в течение 10 мин. (до золотисто-желтого цвета). При более продолжительной жарке баклажаны темнеют.

Томаты ошпарить горячей водой, затем погрузить в холодную. Очистить плоды от кожицы, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.

Головки репчатого лука очистить, промыть проточной водой, нарезать кольцами и пассеровать в горячем растительном масле до золотистого цвета.

Зелень петрушки перебрать, устраняя засохшие, увядшие и пожелтевшие листики и посторонние примеси, промыть водой и мелко нарезать. Чеснок очистить и зубчики нарезать кусочками.

Приготовление начинки: в противень (или глубокую сковороду) влить 750 г растительного масла, оставшегося после обжарки баклажанов. Добавить 750 г свежего растительного масла и подогреть его до 130 – 150 ˚С.

В разогретый жир положить свежие очищенные и нарезанные томаты и обжаривать их до тех пор, пока масса по объему не

уменьшится вдвое. Затем прибавить пассерованный лук и мелко нарезанную зелень петрушки.

Обжаривать все вместе до тех пор, пока масло не станет совершенно прозрачным и не покроет зелень полностью.

На дно банки уложить рядами: обжаренные баклажаны – начинка и несколько кусочков нарезанного чеснока – обжаренные баклажаны – начинка и чеснок и т. д. до наполнения банки. Последний ряд – баклажаны.

Затем банку дополнить процеженным растительным маслом, в котором обжаривались баклажаны и репчатый лук. Заполненные банки (емкостью 1 л) стерилизовать при температуре 100 °С 1 ч 40 мин.

ГЮВЕЧ (1-й способ)

1 кг баклажанов
5 кг помидоров
500 г стручковой фасоли
4 моркови
10 зеленых сладких перцев
500 г репчатого лука
500 мл растительного масла
1 кг капусты
600 г кабачков
1 кг гогошаров
4 головки чеснока
сахар и соль по вкусу

Из помидоров выжать сок.

В соленой воде отварить до полуготовности стручковую фасоль. Вынуть ее шумовкой, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, обсушить.

Отдельно отварить до полуготовности морковь, нарезанную ломтиками. Вынуть ее (тоже шумовкой) из воды, дать ей стечь, обсушить. (Воду, в которой варилась морковь, не выливать!)

В растительном масле спассеровать мелко нарезанный лук. Когда он приобретет золотистый цвет, добавить перец и гогошары, нарезанные соломкой; пассеровать, пока они не размягчатся.

Влить томатный сок. Когда он закипит, погрузить, поочередно, нашинкованную капусту, очищенные и нарезанные ломтиками кабачки, отваренную фасоль и морковь, баклажаны, нарезанные кубиками, толченый чеснок, 10 кусков сахара, зелень сельдерея и петрушки, соль по вкусу.

Если гювеч получился слишком густым, добавить воду, в которой варилась морковь.

Разложить в банки емкостью 0,5 л. Стерилизовать их 1 ч. Закатать.

ГЮВЕЧ (2-й способ)

2 кг баклажанов
2 кг сладкого перца
3 кг спелых помидоров
1 кг стручковой фасоли
1 кг кабачков
2 кг репчатого лука
700 мл растительного масла
соль по вкусу

Измельченный лук спассеровать до золотистого цвета в растительном масле. Зеленый стручковый перец вымыть, очистить от семян и нарезать колечками.

Баклажаны (с кожурой или без нее) и кабачки (без кожуры) нарезать кубиками.

Стручковую фасоль помыть, обрезать с двух сторон и разрезать на 3 – 4 части.

Спелые помидоры (но не мягкие) помыть и каждый плод разрезать на 4 части.

В большую кастрюлю уложить слоями: тушеный лук – баклажаны – фасоль – кабачки – помидоры – зеленый перец – помидоры.

Каждый слой овощей посолить по вкусу, а помидоры еще посыпать и сахаром (по вкусу).

Острый вкус гювечу придает нарезанный зеленый перец. Добавлять его надо понемногу. Тушить 30 – 40 мин.

Параллельно стерилизовать банки. Вынутую из кипятка банку поставить на тарелку, наполнить горячим гювечем, накрыть крышкой и сразу закатать.

Перевернуть их вверх дном и оставить на 24 ч, накрыв одеялом.

САЛАТ «ДОНСКОЙ»

На полулитровую банку:
350 г помидоров
150 г сладкого перца
100 г репчатого лука
30 мл растительного масла
2 горошины черного горького перца
30 мл 5%-ного уксуса
10 г сахара
10 г соли

Овощи нарезать, все перемешать и уложить в банки (на 2 см ниже горлышка). Стерилизовать полулитровые банки 35 мин., литровые – 45 мин.

САЛАТ «ЗИМНИЙ»

1 кг моркови
1 кг репчатого лука
500 г белокочанной капусты
500 г огурцов
2 кг помидоров
500 мл растительного масла
100 мл столового уксуса
200 г сахара
100 г соли
черный молотый перец по вкусу

Все овощи подготовить (вымыть и почистить) и нарезать. Влить уксус, добавить соль, сахар и перец.

Все перемешать (кроме масла). Налить масло в 8 литровых банок (по 3 ст. ложки в каждую). Сложить овощи в банки.

Стерилизовать их 50 мин.

Закатать крышками.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ (1-й способ)

1 кг краснокочанной капусты
1 кг красного сладкого перца
1 кг моркови
1 кг цветной капусты
200 – 400 г репчатого лука
Для маринада:
1 л воды
450 мл 9%-ного уксуса
200 – 300 г сахара
100 – 150 г соли
На литровую банку:
по 5 – 8 горошин черного и душистого перца
3 – 6 семян тмина (или укропа)
5 – 10 семян горчицы
1 – 2 лавровых листа
8 – 10 г зелени эстрагона

Краснокочанную капусту, зачистив кочан, нашинковать. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 3 – 5 см.

Из плодов перца удалить семена, а их самих тщательно вымыть и мелко нарезать.

Лук измельчить кубиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками (или соломкой).

Цветную капусту бланшировать 4 – 5 мин. в кипящей подкисленной (или подсоленной) воде.

Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в банки (по плечики) и залить горячим маринадом.

Пастеризовать полулитровые банки при температуре 90 °С 20 мин., литровые и двухлитровые – 25 мин.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ (2-й способ)

1 кг белокочанной капусты
1 кг сладкого перца
1 кг огурцов
1 кг помидоров (можно зеленых)
200 – 400 г репчатого лука
Для заливки:
1 л воды
450 мл 9%-ного уксуса
200 – 300 г сахара
100 – 150 г соли
На литровую банку:
10 – 20 г семян тмина (или укропа)
10 – 15 семян горчицы
5 лавровых листьев

Капусту, зачистив кочан, нашинковать. Зеленые помидоры нарезать кружками.

Мясистые зеленые сладкие перцы очистить от семян, опустить на 5 мин. в кипящую воду, затем мелко нарезать.

Огурцы нарезать кружочками. Лук измельчить кубиками.

Все овощи смешать. Горячей заливкой заполнить банки на четверть. В каждую положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью.

Пастеризовать полулитровые банки при температуре 90 °С 15 мин., литровые и двухлитровые – 20 мин.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 кг зеленых помидоров
1,5 кг квашеной капусты
1 кг репчатого лука
Для заливки:
1 л воды
10 – 12 г черного перца
3 – 4 лавровых листа
3 – 4 горошины душистого перца
50 г сахара
30 – 40 г соли

Зеленые помидоры средней величины сначала опустить на 1 – 3 мин. в кипящую воду. Затем остудить в холодной воде и сразу снять кожицу. Нарезать помидоры тонкими пластинками.

Лук очистить и измельчить кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок.

Подготовленные овощи уложить слоями в банки и заполнить горячей заливкой.

Пастеризовать полулитровые банки при температуре 85 °С 15 – 20 мин., литровые – 25 – 30 мин.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ

1 кг зеленых помидоров
500 г репчатого лука
Для заливки:
1 л воды
60 – 120 мл столового уксуса
5 – 10 зерен горчицы
5 – 10 горошин черного перца
20 г сахара
60 г соли

Зеленые помидоры средней величины вымыть. На 2 – 3 мин. опустить плоды в кипящую воду, остудить в холодной и сразу снять кожицу. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками.

Репчатый лук очистить, опустить на 2 – 3 мин. в кипящую воду, остудить в холодной и измельчить кольцами.

Лук и помидоры уложить в банки (по плечики); перец и горчицу поместить на дно.

Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев.

Пастеризовать полулитровые банки при температуре 85 °С 20 – 25 мин., литровые – 30 – 35 мин.

САЛАТ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

500 г помидоров
500 г огурцов
500 г репчатого лука
Для заливки:
1 л воды
60 – 120 мл столового уксуса
5 – 10 зерен горчицы
5 – 10 горошин черного перца
20 г сахара
60 г соли

Помидоры средней величины вымыть. На 2 – 3 мин. опустить плоды в кипящую воду, остудить в холодной и сразу снять кожицу.

Очищенные помидоры и огурцы нарезать четвертинками.

Репчатый лук очистить, опустить на 2 – 3 мин. в кипящую воду, остудить в холодной и нарезать кольцами.

Лук, помидоры и огурцы уложить в банки по плечики, перец и горчицу поместить на дно. Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев. Пастеризовать полулитровые банки при температуре 85 °С 20 – 25 мин., литровые – 30 – 35 мин.

СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ

1 кг капусты
1 кг сладкого перца
250 г репчатого лука
25 г зелени петрушки (с кореньями)
125 мл уксуса
соль по вкусу

Овощи, предварительно почистив, нарезать мелкими кусочками. Перемешать в миске и разложить в литровые банки. Посолить, залить уксусом.

Пастеризовать банки 40 мин. и закатать.

ПЮРЕ МОРКОВНО-ЯБЛОЧНОЕ

1 кг моркови
1 кг кислых яблок
150 – 200 г сахара
соль по вкусу

Морковь тщательно вымыть, очистить, залить небольшим количеством воды и разварить до мягкости. Затем протереть ее через сито (или пропустить через мясорубку). Из яблок приготовить пюре. Оба пюре смешать, добавить сахар и соль по вкусу.

Довести массу до кипения и разлить в банки.

Пастеризовать полулитровые банки при температуре 90°С 10 – 12 мин., литровые – 15 – 20 мин.

АССОРТИ С БАКЛАЖАНАМИ И ТЫКВОЙ

500 г баклажанов
500 г тыквы
500 г помидоров
500 г яблок
500 г сладкого перца
50 мл 6%-ного уксуса
100 г чеснока
200 мл растительного масла
150 – 200 г зелени петрушки
100 г сахара
35 г соли
горький молотый перец

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Баклажаны (с кожицей), тыкву (без кожицы и семян) и перцы (без семян) нарезать небольшими кусочками.

Яблоки разрезать на 4 – 6 частей. Зелень мелко нарезать.

В помидоры с чесноком влить уксус и растительное масло. Добавить соль, сахар и довести массу до кипения.

Остальные овощи смешать, опустить в кипящую смесь; варить ее примерно 1ч.

Разложить овощи по банкам в горячем виде. Закатать их и укутать для тепла, например одеялом.

Выдержать несколько часов. Затем одеяло снять, охладить.

Хранить ассорти в прохладном месте.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

На полулитровую банку:
100 г баклажанов (кабачков)
50 г сладкого перца
140 г помидоров
35 г обжаренного лука
100 г моркови
50 г томатной пасты
70 мл растительного масла
1 зубчик чеснока
немного укропа, зелени петрушки
сахар и соль по вкусу

Очищенные и измельченные морковь и лук посыпать мукой и обжарить. Смешать их с кубиками сырых баклажанов (или кабачков), сладкого перца, солью, сахаром, томатной пастой, измельченным чесноком и зеленью.

В банки налить прогретое подсолнечное масло.

Положить дольки помидоров в подготовленную смесь и заполнить ею банки. Обвязать горловину вощеной бумагой и поставить на холод.

ЗАКУСКА «РУССКАЯ»

500 г зеленых помидоров
500 г моркови (или огурцов)
500 г репчатого лука
120 г сахара
2 – 3 стручка сладкого перца
500 мл растительного масла
соль по вкусу

Все овощи мелко нарезать. Варить их в кастрюле под крышкой, помешивая, чтобы не пригорели. Время варки – 2 ч.

Затем уложить закуску в подготовленные банки и закатать.

САЛАТ-АССОРТИ

На полулитровую банку:
200 г сладкого перца
80 г зеленых помидоров
50 г моркови
50 г репчатого лука
60 г белокочанной капусты
25 мл растительного масла
35 мл уксуса
соль по вкусу

Сладкий зеленый и красный перец очистить, нарезать полосками шириной 1,5 см, промыть холодной водой, бланшировать 1 – 2 мин., охладить в проточной воде.

Зеленые помидоры хорошо промыть, порезать на дольки (мелкие пополам, крупные на 4 части), смешать с измельченными морковью, луком, капустой и пробланшировать 1 – 2 мин. Все смешать, разложить по банкам. Укупорить их.

Для более длительного хранения салат, разложив по банкам и прикрыв крышками, целесообразно простерилизовать: полулитровые – 35 – 40 мин., литровые – 50 – 60 мин.

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

5 кг сладкого перца
200 мл 9%-ного уксуса
200 мл растительного масла
200 мл воды
230 г сахара
30 г соли

В большую кастрюлю влить воду, масло, уксус. Добавить сахар и соль и все довести до кипения.

Зеленый и красный перец промыть, освободить от плодоножек, перепонок и семян. Затем еще раз промыть, нарезать кольцами, высыпать в кастрюлю с горячей заливкой и варить 30 мин., прикрыв кастрюлю крышкой и периодически помешивая.

Затем быстро разложить салат в сухие стерильные банки, закрыть прокипяченными крышками и закатать.

После охлаждения убрать банки в холодное место.

САЛАТ С ЗЕЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

5 кг зеленых помидоров
1 кг репчатого лука
1 кг сладкого перца
1 кг моркови
250 мл растительного масла
250 мл 9%-ного уксуса
100 г сахара

Помидоры, очищенные лук, сладкий перец нарезать. Морковь тоже почистить и нашинковать. Положить овощи в емкости, влить заливку (растительное масло, уксус и сахар довести до кипения) и перемешать.

Варить на слабом огне 30 мин., разложить в стерилизованные банки и закатать.

Хранить в прохладном месте.

СОЛЯНКА

1 кочан капусты
2 кг помидоров
1 кг моркови
5 головок репчатого лука
1 – 2 лавровых листа
1 – 2 горошины черного перца
растительное масло
грибы по желанию
соль по вкусу

Зачищенный кочан средних размеров, помидоры и очищенную морковь мелко нашинковать.

Репчатый лук тоже почистить и нарезать. Все смешать, добавить растительное масло, лавровый лист, перец и соль. Тушить 4 ч.

Можно добавить грибы.

Готовую солянку разложить в банки и закатать их.

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ

4 кг моркови
2,5 кг корня петрушки
2,5 кг листьев сельдерея
500 г лука-порея
500 г листьев петрушки
1,5 кг соли
Для заливки:
1 л воды
250 г соли

Морковь и коренья тщательно вымыть, обрезать головки и корни, соскоблить кожицу и нарезать соломкой (или кубиками). Отсортированные и чисто вымытые листья измельчить.

Подготовленные овощи смешать, пересыпать солью и плотно уложить в банки.

В воде растворить соль, довести рассол до кипения и сразу же залить им содержимое банок. Закрыть их полиэтиленовыми крышками.

ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ

1 кг моркови
1 кг репчатого лука
1 кг сладкого перца
1 кг корня сельдерея
1 кг цветной капусты (или столовой свеклы)
150 г сахара
5 – 8 г лимонной кислоты
1 – 2 г семян укропа (или тмина)
100 – 150 г соли

Морковь и коренья сельдерея вымыть, обрезать головки и корни, соскоблить кожицу и нарезать фигурными кусочками.

Зеленый мясистый перец вымыть и, удалив семена, нарезать мелкими кусочками. Опустить их на 2 – 3 мин. в кипящую воду и сразу же остудить в холодной.

Цветную капусту выдержать в подсоленной воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды) – для удаления мелких насекомых, затем промыть, мелко нарезать, опустить на 2 – 3 мин. в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Лук очистить и нарезать кольцами.

Подготовленные овощи перемешать. Добавить соль, сахар, лимонную кислоту, тмин, укроп и еще раз тщательно перемешать.

Этой смесью заполнить банки, накрыть салфеткой, положить кружок, гнет и поместить в теплое место.

Через 10 – 15 дней, когда брожение закончится, перенести емкость в холод.

МАРИНАД-АССОРТИ (1-й способ)

3,6 кг огурцов
2,5 кг цветной капусты
1,3 кг лука-севка
250 г моркови
200 г фасоли (или гороха в стручках)
Для слабокислого маринада:
10 л воды
200 мл столового уксуса
по 50 г сахара и соли
3 г корицы
по 2 г гвоздики, черного и душистого перца
4 г лаврового листа
Для кислого маринада:
на 10 л воды
300 мл столового уксуса
3 г корицы
по 2 г гвоздики, черного и душистого перца
4 г лаврового листа
85 г сахара
50 г соли

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук почистить. У огурцов обрезать кончики.

Подготовленные овощи на 4 – 5 мин. опустить в кипящую подсоленную воду (10 – 15 г соли на 1 л), а затем плотно уложить в банки.

Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым).

Пастеризовать литровые банки при температуре 90 ˚С 15 мин., двух– и трехлитровые – 25 – 30 мин.

МАРИНАД-АССОРТИ (2-й способ)

3,6 кг огурцов
2,5 кг цветной капусты
1,3 кг мелкого лука
250 г моркови
200 г фасоли (или гороха в стручках)
50 – 60 г укропа
40 – 50 г зелени сельдерея (или петрушки)
2 г сушеного красного острого перца
2 г лаврового листа
7 г зелени эстрагона
25 г корня хрена
1 головка чеснока
Для слабокислой заливки:
10 л воды
200 мл столового уксуса
по 50 г сахара и соли
Для кислой заливки:
10 л воды
300 – 400 мл столового уксуса
75 – 85 г сахара
50 г соли

Готовить, как в 1-м способе.

МАРИНАД-АССОРТИ (3-й способ)

3,1 кг огурцов
2,4 кг помидоров
250 г моркови
250 г репчатого лука
Для слабокислой заливки:
10 л воды
200 – 300 мл столового уксуса
по 50 – 60 г сахара и соли

Готовить, как в 1-м способе.

МАРИНАД-АССОРТИ (4-й способ)

1,8 кг корнишонов
3,5 кг мелких помидоров
750 г сладкого перца (или 1,2 кг патиссонов)
Для маринада:
10 л воды
200 – 300 мл столового уксуса
3 г корицы
по 2 г гвоздики, черного и душистого перца
4 г лаврового листа
по 50 – 60 г сахара и соли

Подготовить корнишоны и мелкоплодные помидоры. Огурцы вымачивать 6 – 8 ч, меняя воду. Из перцев удалить семена. Вымыть перец и вложить один в другой, чтобы он занимал меньше места. (Патиссоны мелкие, диаметром до 6 см, укладывать целиком, более крупные нарезать на дольки-сегменты.)

Овощи плотно уложить в банки рядами и залить кипящим маринадом.

Пастеризовать литровые банки при температуре 90 °С 15 мин., двух– и трехлитровые – 25 – 30 мин.

МОЛОТЫЕ ОВОЩИ В ЖИРУ

250 г моркови
250 г петрушки
200 г корня сельдерея
100 г кольраби
100 г белокочанной капусты
100 г цветной капусты
200 г репчатого лука
50 г лука-порея
20 г чеснока
250 г жира
100 г соли
немного зелени петрушки и сельдерея

Все овощи хорошо очистить, промыть и пропустить через мясорубку.

В кастрюле растопить жир. Положить в него овощи, посолить и тушить до размягчения.

Хорошо загустевшие и еще горячие овощи плотно уложить в банки. Сверху залить их растопленным жиром.

Завязать банки и поставить в холодное помещение.

МОЛОТЫЕ ОВОЩИ В УКСУСЕ

500 г белокочанной капусты
500 г зеленого сладкого перца
1 кг зеленых помидоров
200 г репчатого лука
250 мл воды
250 мл 8%-ного уксуса
1 ч. ложка горчичного семени
150 г сахара
20 г соли

Все овощи очистить, промыть и пропустить через мясорубку.

Овощное пюре посолить, добавить сахар, уксус, горчичное семя. Перемешать массу и на умеренном огне тушить примерно 30 мин.

Загустевшее овощное пюре разложить по маленьким банкам, покрыть их двойным слоем полиэтилена и завязать.

Хранить в холодном темном помещении.

СМЕСЬ ОВОЩНАЯ

1 кг кабачков (патиссонов или тыквы)
500 г томатов
200 г корня и зелени петрушки
200 г репчатого лука
соль по вкусу

Овощи вымыть, очистить и нарезать мелкими кусочками. Переложить их в эмалированную кастрюлю, посолить, добавить 200 мл воды. Поставить емкость на огонь и варить 40 мин.

Разложить смесь в стерильные банки и закатать.

Кабачки можно заменить одним из следующих компонентов: морковь – 500 г, томаты – 500 г, корни пастернака – 500 г, корни сельдерея – 500 г, лук-порей – 300 г.

АССОРТИ С БАКЛАЖАНАМИ И АЙВОЙ

1 кг баклажанов
500 г айвы
500 г сладкого перца
1 кг помидоров
Для заливки:
50 мл 6%-ного уксуса
100 г чеснока
200 мл растительного масла
по 100 г зелени петрушки и укропа
75 г сахара
30 г соли
горький перец по вкусу

Баклажаны, айву и перцы вымыть, из айвы вырезать семечки. Подготовленные продукты нарезать кусочками.

Зелень мелко нашинковать. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Приготовить заливку из уксуса, растительного масла, сахара, специй и соли.

В заливку опустить все овощи и варить их 50 – 60 мин. Горячее ассорти разложить по банкам.

Пастеризовать литровые банки 15 – 25 мин.

АССОРТИ ОВОЩНОЕ

На литровую банку:
1 маленький крепкий огурец
1 красный помидор
1 сладкий перец
по 1 яблоку и груше
2 – 3 сливы
2 – 3 крупных зубчика чеснока
2 – 3 соцветия цветной капусты
1 луковица, нарезанная кружочками
1 – 2 кусочка корня хрена
по 1 небольшому корешку петрушки и сельдерея
1 зонтик укропа
1 – 2 листа белокочанной капусты
25 г сахара
1/2 г лимонной кислоты (разведенной водой)
Для рассола:
1 л воды
30 г соли

В литровую банку положить овощи и фрукты. Промежутки между ними заполнять кусочками белокочанной капусты. В каждую банку добавить сахар.

Залить все горячим рассолом, закрыть банку крышкой и стерилизовать 15 мин.

Овощное ассорти можно использовать и как гарнир, и как самостоятельное блюдо.

ИКРА-АССОРТИ (1-й способ)

2,5 кг сладкого перца
150 г моркови
200 г репчатого лука
100 г помидоров
15 г кореньев петрушки
15 г укропа и зелени петрушки
200 г растительного масла
15 – 20 мл уксуса
по 2 – 3 г черного и душистого перца
25 г соли

Перец вымыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения.

Горячий перец очистить от кожицы и вырезать семена. (Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, а затем очистить.)

Очищенный перец пропустить через мясорубку с решеткой с крупными отверстиями.

Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Лук тоже очистить, нарезать кольцами и обжарить их в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать.

Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема.

В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи. Добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне (при помешивании) еще 10 мин.

Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 70 мин., литровые – 80 мин.

ИКРА-АССОРТИ (2-й способ)

950 г сладкого перца
400 г моркови
80 г репчатого лука
85 мл растительного масла
20 г томата-пюре
25 г соли

Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук вымыть, очистить и мелко нарезать.

Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук – желтым, добавить соль и томат-пюре.

Охладить массу до 60 – 70 °С, разложить по банкам и стерилизовать.

СОК ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С САХАРОМ

Квашеная белокочанная капуста

Отжать сок из полностью сквашенной капусты. Такой сок содержит много кислот и соли, но в нем почти нет сахара.

Для улучшения вкуса можно добавить воду (от 100 до 500 мл на 1 л сока) и сахар (20 – 40 г на 1 л разведенного сока). Разлить сок в банки или бутылки, укупорить и хранить при температуре, близкой к 0 ˚С.

СОК ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ

Сок квашеной белокочанной капусты

Сок из квашеной белокочанной капусты (см. выше) разлить в банки. Пастеризовать при температуре 75 °С полулитровые банки 10 мин., литровые и двухлитровые – 15 мин.

Пастеризованный сок теряет во вкусовых качествах. Зато сохраняет лечебные и диетические свойства.

СОК КАПУСТНО-МОРКОВНЫЙ

Извлечь сок из квашеной капусты (см. выше) и моркови. Смешать их в соотношении 1:1 (или 1:2). Такие соки хорошо дополняют друг друга по вкусу и цвету.

Капустно-морковный сок может храниться длительное время в закрытой посуде при температуре около 0 °С.

СОК КАПУСТНО-СВЕКОЛЬНЫЙ ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ

1 кг смеси тертых овощей
15 г соли
лимонная кислота

Столовую свеклу тщательно вымыть, соскоблить кожицу и измельчить на терке. В свекольную массу добавить соль, перемешать и выдержать 1 – 2 ч, после чего отжать сок. На 1 л полученного сока добавить 5 – 7 г лимонной кислоты.

Сок столовой свеклы смешать с соком квашеной капусты в соотношении 1:1 (или 1:2).

Пастеризовать банки при температуре 90 °С полулитровые банки – 15 мин., двухлитровые – 20 – 25 мин.

СОК КАПУСТНО-КЛЮКВЕННЫЙ

1 часть клюквенного сока
2 – 3 части сока квашеной капусты

Смешать оба вида сока и разлить его по банкам.

Пастеризовать при температуре 90°С полулитровые банки 15 мин., двухлитровые – 20 – 25 мин.

Можно, при желании, добавить 2 – 3 части сока из квашеной (или свежей) столовой свеклы.

СОК КАПУСТНО-СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ

Корень свежего сельдерея
квашеная белокочанная капуста
квашеная столовая свекла

Корнеплоды сельдерея вымыть, очистить, измельчить на терке и отжать сок.

Из квашеной капусты и квашеной свеклы тоже извлечь сок. Смешать с соком сельдерея в соотношении 2:2:1 (или 1:1:1).

Пастеризовать при температуре 90 °С полулитровые банки 15 мин., двухлитровые – 20 – 25 мин.

НЕКТАР ИЗ МОРКОВИ

Свежая морковь
Для получения 1 кг пасты:
750 мл воды
90 – 100 г сахара
1 г лимонной кислоты

Тщательно вымыть с помощью щетки морковь и мелко ее нарезать.

Добавить 500 мл воды на 1 кг массы и разварить до кашицеобразного состояния на медленном огне. В горячем виде массу протереть сначала через редкое, а затем – частое (0,5 мм) сито и взбить в миксере, при необходимости добавляя воду, до пастообразного состояния.

Пасту разбавить оставшейся водой, нагреть до температуры 75 – 80 ˚С и, при непрерывном помешивании, растворить в ней сахар и лимонную кислоту.

Готовый нектар разлить в посуду и простерилизовать.

СОК СВЕКОЛЬНО-КАПУСТНЫЙ

1 кг свеклы
250 г квашеной капусты
цедра 1 лимона
вода

Свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Цедру лимона и свеклу положить в эмалированную кастрюлю, добавить 0,4 – 0,5 л воды и кипятить на слабом огне под крышкой 20 – 25 мин.

Сок слить, а оставшуюся массу вновь залить 0,3 – 0,4 л воды и кипятить еще 5 – 10 мин.

Сок слить и в 3-й раз добавить в массу воду.

Сок квашеной капусты смешать со свекольным, подогреть до 80 °С и разлить по банкам. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 мин., литровые – 15 мин.

РАССОЛ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

Рассол, в котором засолены огурцы, по содержанию биологически активных веществ мало отличается от них самих, поэтому целесообразно этот рассол также использовать в пищу.

Рассол соленых огурцов приятного вкуса и без признаков какой-либо порчи процедить через плотную ткань (лучше всего фланель). Затем разлить в бутылки (до краев горлышка), закрыть пробками и поставить в холодное место (с температурой, близкой к 0 ˚С).

Перед употреблением прибавить по вкусу сахар (20 – 40 г на 1 л).

НАПИТОК ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

Хорошо посоленные огурцы измельчить (например, на мясорубке), отжать сок и профильтровать его. Если рассол хорошего вкуса и без признаков порчи, тоже профильтровать его и смешать с соком (1:1).

Разлить напиток по бутылкам (до краев горлышка), укупорить пробкой.

Хранить при температуре, близкой к 0 °С.

СОК ИЗ ОГУРЦОВ НАТУРАЛЬНЫЙ

13 – 15 кг огурцов
35 – 50 г семян укропа или тмина
10 – 20 г корня хрена
1 – 2 г черного перца
1 – 2 г душистого перца
1/2 стручка острого красного перца
100 – 180 г соли

Для приготовления сока отбирают огурцы, которые не используются для других видов переработки: переросшие, недоразвитые, неправильной формы, с механическими повреждениями и т. д.

Огурцы тщательно вымыть, нарезать кусочками, вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды), промыть и измельчить.

Затем огурцы отжать. Полученный сок профильтровать, добавить по вкусу соль.

Хрен и перец вымыть, мелко нарезать, смешать с сухими приправами и разделить на части в зависимости от величины и количества бутылок (или банок).

Приправы разложить в бутылки и залить соком, не доходя 6 – 8 см до краев горлышка. Поставить в теплое место с температурой 18 – 20 ˚С.

Через 2 – 3 дня, когда сок перебродит, бутылки перенести в холодное место (с температурой около 0 ˚С) и после охлаждения укупорить.

СОК ИЗ ПЕРЦА НАТУРАЛЬНЫЙ

Свежий перец

Зрелый сладкий красный перец вымыть и, вырезав семена, нарезать плоды кусками. Пропустить их через мясорубку и выжать из полученной массы сок. Добавить по вкусу соль (примерно 10 г, или 1 ч. ложку, на 1 л сока).

Консервировать способом горячего розлива или стерилизовать.

Сок из перца обычно используют в смеси с другими овощными – для обогащения их витаминами.

ТЫКВЕННЫЙ СОК С КРЫЖОВЕННЫМ

800 г измельченной тыквы
800 г крыжовника
200 – 300 г меда

Из измельченной тыквы и крыжовника отжать соки. Смешать их, добавить медовый сироп и разлить по банкам. Пастеризовать в водяной бане при температуре 85 – 90 °С, а затем герметично укупорить.

СОК ТОМАТНЫЙ С МЯКОТЬЮ

Спелые красные помидоры

Взять зрелые свежесобранные помидоры.

Плоды вымыть, вырезать невызревшие и поврежденные части, нарезать дольками и слегка отжать сок. Нарезанные помидоры распарить.

Для этого вылить сок в эмалированную кастрюлю, сверху обвязать марлей и на нее положить нарезанные помидоры. Сок довести до кипения и через 3 – 4 мин., когда помидоры распарятся, протереть их через редкое сито. Затем смешать пюре с соком, подогреть до 85 ˚С и вылить в горячие банки или бутылки. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 мин.,

литровые – 40 мин.

СОК ИЗ ПОМИДОРОВ И КАПУСТЫ

1 л томатного сока
250 мл сока из квашеной капусты
сахар
соль по вкусу

Смешать томатный и сок из квашеной капусты, добавив по вкусу соль и сахар. Подогреть смесь и в горячем виде разлить по банкам (или бутылкам). Пастеризовать.

СОК ИЗ ПОМИДОРОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА

1 л томатного сока
200 мл сока из сладкого перца
черный и красный острый молотый перец
сахар
соль по вкусу

Свежеприготовленные томатный сок и сок из сладкого перца смешать.

Подогреть смесь, добавив по вкусу соль, сахар, молотый перец. В горячем виде разлить в банки (или бутылки). Стерилизовать.

СОК ТОМАТНО-ОГУРЕЧНЫЙ

1 л томатного сока
1 л рассола соленых огурцов
50 – 100 г сахара

Смешать томатный сок и рассол соленых огурцов. Подогреть смесь, растворить в ней сахар и разлить в горячем виде в банки (или бутылки).

Пастеризовать при 80 °С полулитровые банки 15 мин., двухлитровые – 20 мин.

НАПИТОК ОВОЩНОЙ

5 л огуречного сока
4,5 л томатного сока
400 г пюре из красного сладкого перца
120 г сахара
80 г соли

Огурцы тщательно вымыть, нарезать кружками толщиной 2 – 3 см и вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л) – для удаления горечи. Затем промыть огурцы водой, измельчить и извлечь сок. Полученный сок довести до кипения, охладить до 30 – 35 °С и профильтровать через фланель.

Помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки. Нарезать их дольками и переложить в эмалированную посуду. Подогреть до 70 – 75 °С и извлечь сок, для чего подогретую массу протереть через сито.

Перцы вымыть, удалить семена. Опустить плоды в кипящую воду и держать на огне 12 – 15 мин., после чего измельчить их и протереть через сито.

Огуречный, томатный соки и пюре из перца тщательно смешать. Добавить в смесь соль и сахар, подогреть ее до 90 °С и разлить в подготовленные банки (или бутылки).

Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 25 мин., литровые – 35 мин., трехлитровые – 50 мин.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

3 л томатного сока (с мякотью)
80 – 100 мл столового уксуса
по 50 г кореньев петрушки и сельдерея
10 г чеснока
1 – 2 г молотого черного перца
1 бутон гвоздики
150 г сахара
20 г соли
кусочек коры корицы

Приготовить томатный сок с мякотью, вылить его в эмалированную кастрюлю и варить на слабом огне до загустения.

Коренья петрушки и сельдерея очистить и мелко нарезать.

Добавить измельченный чеснок и растереть смесь деревянным пестиком до получения однородной массы.

Растертые коренья добавить в томатную массу; в конце варки прибавить соль, сахар и уксус. Сухие пряности опустить в массу в марлевом мешочке на 10 – 15 мин.

Когда масса уварится до половины первоначального объема, разлить ее (в горячем виде) в банки. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 3 – 5 мин., литровые – 8 – 9 мин.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

3 л томатного сока (с мякотью)
80 – 100 мл столового уксуса
200 г репчатого лука
10 – 15 г порошка горчицы
1 – 2 г красного острого молотого перца
3 г черного молотого перца
1 – 2 горошины душистого перца
1 – 2 бутона гвоздики
20 г соли

Приготовить томатный сок с мякотью. Далее готовить соус, как указано выше.

Порошок горчицы добавить в томатную массу перед окончанием ее приготовления.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

3 л томатного сока (с мякотью)
500 г пюре из кислых яблок
30 – 50 мл столового уксуса
по 50 г кореньев петрушки и сельдерея
1 зубчик чеснока
1 – 2 г черного молотого перца
1 бутон гвоздики
75 г сахара
20 г соли

Томатный сок с мякотью смешать со свежеприготовленным пюре из яблок и далее готовить, как соус томатный с зеленью.

СОУС ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ

10 кг помидоров
500 г репчатого лука
3 – 4 зубчика чеснока
270 – 300 мл столового уксуса
20 г черного молотого перца
по 10 г молотого душистого перца, гвоздики и корицы
0,5 г порошка горчицы
750 г сахара
100 г соли

Зрелые помидоры опускать небольшими порциями в кипящую воду на 1 – 2 мин., остудить в холодной и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать кольцами.

Помидоры и лук переложить в эмалированную кастрюлю и уварить массу до половины первоначального объема.

Чеснок измельчить и растереть вместе с солью. Пряности в марлевом мешочке положить в томатную массу на время варки.

Соль, сахар и растертый чеснок положить в массу за 10 мин. до готовности. Уксус влить перед окончанием варки.

Разлить соус по банкам в горячем виде. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 мин., литровые – 25 мин.

СОУС ТОМАТНЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

5 кг помидоров
500 г репчатого лука
2 головки чеснока
3 – 4 лавровых листа
20 – 30 г зелени эстрагона
сахар
черный молотый перец
растительное масло
соль по вкусу

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой – вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона.

Протереть массу через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема (примерно 2 ч). Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки.

Разлить соус в банки в горячем виде. Когда он застынет, налить сверху немного растительного масла и укупорить банки.

Хранить в темном и холодном месте.

СОУС ТОМАТНЫЙ ПО-МАКЕДОНСКИ

10 кг помидоров
225 г свежих (или соленых) огурцов
500 мл столового уксуса
30 г красного острого перца
15 г черного молотого перца
5 г порошка горчицы
600 г сахара
120 г соли

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в кастрюле и протереть через редкое сито.

Свежие (или соленые) огурцы тщательно вымыть и пропустить через мясорубку. Сок уварить до уменьшения объема на две трети.

В уваренный томатный сок добавить измельченные огурцы, соль, сахар, перец, горчицу и уксус.

Хорошенько перемешать, довести до кипения и разлить по банкам.

Пастеризовать полулитровые банки при температуре 85 – 90 ˚С 7 – 8 мин., литровые – 12 – 15 мин.

СОУС ИЗ ПЕРЦА

1 кг зеленого сладкого перца
2 л молочной сыворотки

Промыть стручковый перец и порубить его ножом. Затем положить в кастрюлю, залить молочной сывороткой и на малом огне варить около 1 ч. После этого переложить в банки и плотно укупорить.

Перец, приготовленный таким способом, можно хранить 6 месяцев.

Перечный соус подается со сметаной как острая приправа к мясным блюдам.

СОУС «ТКЕМАЛИ» ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

1 кг ткемали (кислых слив)
1/4 стакана воды
1 ч. ложка кориандра
4 – 5 зубчиков чеснока
стручковый перец
омбало (полей-трава)
соль по вкусу

Перебранные ткемали промыть холодной водой, разрезать на половинки и положить в кастрюлю. Влить немного воды, поставить емкость на огонь и кипятить, пока у слив кожица не начнет отставать от мякоти.

Затем ткемали протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг (чтобы удалить кожицу и косточки). Протертые ткемали переложить в отдельную кастрюлю и снова варить, все время помешивая, до желаемой густоты.

Мешать следует деревянной ложкой и часто: сливовая масса очень легко пристает ко дну.

За 5 мин. до окончания варки пюре посолить. Добавить истолченные стручковый перец, чеснок, кориандр и омбало.

Готовый соус разлить (через воронку) по бутылкам, наполняя их до горлышка. Влить в каждую по 1 ст. ложке растительного масла и закупорить предварительно распаренными пробками (или же завязать сложенным вдвое полиэтиленом). Через 24 часа бутылки, закупоренные пробками, засмолить.

Хранить в сухом прохладном месте.

АДЖИКА (1-й способ)

500 г жгучего красного перца
1 – 2 головки чеснока
10 г укропа
30 г молотого кориандра
20 мл 5%-ного уксуса
250 г соли

Перец, укроп, чеснок и кориандр пропустить через мясорубку. Добавить соль и уксус. Разложить смесь по полулитровым банкам. Стерилизовать их 7 – 10 мин.

АДЖИКА (2-й способ)

1,5 кг томатов

по 500 г моркови, красного перца и яблок (любого сорта)

300 г чеснока

3 – 4 стручка горького перца

500 мл растительного масла

Помидоры очистить от кожицы, яблоки разделить на дольки и мелко нарезать. Все пропустить через мясорубку (кроме чеснока), залить растительным маслом и томить на среднем огне около 2 ч.

За 10 – 15 мин. до готовности добавить чеснок, дать покипеть.

В горячем виде разлить массу в простерилизованные банки и укупорить.

АДЖИКА ДОМАШНЯЯ

1 кг помидоров
по 500 г яблок, моркови и зеленого сладкого перца
50 г горького зеленого перца
100 мл столового уксуса
115 г сахара
100 мл растительного масла
50 г соли

Пропустить через мясорубку свежие помидоры (очищенные от кожицы и сердцевины), яблоки, морковь, сладкий и горький перец, очищенные от семян.

Все смешать и варить в течение 1 ч, постоянно помешивая.

В остывшую массу добавить уксус, сахар и растительное масло, соль и толченый чеснок.

Все хорошо смешать, разложить по баночкам и закатать их.

Подавать к мясным и рыбным блюдам.

АДЖИКА «МЯГКАЯ»

2,5 кг помидоров
1,5 кг сладкого перца
чеснок
сахар
соль по вкусу

Свежие красные помидоры помыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.

Красный сладкий перец вымыть, очистить от семян и тоже пропустить через мясорубку.

Чеснок очистить и пропустить через мясорубку (из расчета на 1 кг аджики – 1 головка). Красный горький перец также пропустить через мясорубку (из расчета на 1 кг аджики – 1 стручок или по вкусу).

Все перемешать, добавить соль и сахар по вкусу. Поставить массу на плиту и кипятить на медленном огне 30 – 40 мин.

Горячую массу разлить по подготовленным банкам, закатать их герметично.

АДЖИКА «ПИКАНТНАЯ»

2 кг помидоров
1 – 2 головки чеснока
1 кг сладкого перца
1 кг моркови
1 кг зеленых кислых яблок
1 кг репчатого лука
стручки жгучего красного перца по вкусу

Морковь, яблоки, лук и помидоры пропустить через мясорубку и варить все вместе 40 мин.

После этого добавить перемолотый чеснок и поварить еще 5 мин.

Готовую приправу разложить в подогретые банки и сразу же закатать.

ПАСТА ТОМАТНАЯ

3 кг помидоров
250 г репчатого лука
3 – 4 зерна горчицы
по 3 – 4 горошины черного и душистого перца
3 – 4 бутона гвоздики
1 ч. ложка молотого красного острого перца
50 г сахара
15 – 25 г соли

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через редкое сито (или дуршлаг).

В томатный сок добавить измельченный лук и семена горчицы. Уварить массу до уменьшения объема на треть. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 мин.

После этого разлить томатную пасту по банкам.

Пастеризовать полулитровые банки при температуре 90 °С. 10 – 15 мин., литровые – 25 мин.

ПАСТА ТОМАТНАЯ ОСТРАЯ

3 кг помидоров
500 г репчатого лука
300 – 400 мл столового уксуса
30 г сухой горчицы
2 – 3 лавровых листа
5 – 6 горошин черного перца
3 – 4 ягоды можжевельника
300 – 400 г сахара
соль по вкусу

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, вместе с измельченным луком распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Протереть овощи через редкое сито (или дуршлаг).

Уксус подогреть, положить в него пряности, довести до кипения, охладить и влить в томатную массу.

Уварить ее на слабом огне до уменьшения объема на треть; заправить сахаром, солью и горчицей.

Варить еще несколько минут, затем разложить по банкам (в горячем виде) и сразу же укупорить их.

ПАСТА ТОМАТНО-СЛИВОВАЯ

2 кг помидоров
1 кг слив (венгерка)
500 г репчатого лука
черный и красный молотый острый перец
1 головка чеснока
сахар
соль по вкусу

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Добавить измельченный лук и тушить, пока он не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливу тщательно вымыть и удалить косточки. Плоды распарить и тоже протереть через сито.

Томатную и сливовую массу смешать; добавить растертый с солью чеснок. Заправить смесь по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем и уварить на слабом огне до уменьшения объема на треть. Разлить пасту по банкам в горячем виде и сразу укупорить их.

ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА

1 кг помидоров
1 кг зеленого сладкого перца
1 кг репчатого лука
сахар
соль по вкусу

Зрелые помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и измельчить.

Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой.

Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30 – 35 мин. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла.

Разложить ее по банкам (в горячем виде) и сразу укупорить их.

ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК

1,5 кг помидоров
1 кг яблок
500 г репчатого лука
2 – 3 зубчика чеснока
соль по вкусу

Зрелые помидоры нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Яблоки нарезать дольками, удалив поврежденные части и сердцевину.

Помидоры, яблоки и лук распарить в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения.

Затем крышку снять и варить массу на слабом огне 30 – 35 мин.

Добавить протертый с солью чеснок и соль по вкусу.

Протереть массу через сито и на слабом огне до густоты повидла.

Разложить пасту в банки (в горячем виде) и укупорить их.

ПАСТА ИЗ ПОМИДОРОВ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

1 кг помидоров
250 г корня сельдерея
1 кг яблок (антоновки)
250 г репчатого лука
10 г молотого красного острого перца
15 г молотой корицы
2 – 3 г молотого черного перца
3 – 4 бутона гвоздики
30 – 50 г сахара
80 – 90 г соли

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, затем протереть массу через сито. Кисло-сладкие яблоки испечь в духовке и протереть через сито.

Корень сельдерея очистить, мелко порубить, вместе с очищенным и измельченным луком распарить с небольшим количеством воды; эту массу также протереть через сито.

Все компоненты смешать. Добавить соль, сахар, пряности и варить на слабом огне до густоты повидла.

Готовую пасту разложить в банки в горячем виде и сразу укупорить их.

ПРИПРАВА ИЗ АБРИКОСОВ

1 кг абрикосов
100 – 150 г сахара
2 г корицы
1 бутон гвоздики

Абрикосы вымыть, разрезать пополам (или на дольки), вынуть косточки.

Добавить 2 ст. ложки воды и варить плоды до консистенции пюре, положить пряности, сахар и варить на медленном огне.

Когда пюре уварится на 1/5, приправа готова.

Охладить ее и переложить в банки.

Подавать к мясу.